

## Vorspeisen und Suppen / Entrées et potages / Starters and soups

<b>Rindstatar mit Kräutersalat und Belper Käse</b>	1/2 (75g)	sFr. 18.--
<i>Tartare de bœuf, salade aux herbes et fromage de Belp</i>	1/1 (150g)	sFr. 31.--
Beef tartare with herb salad and cheese from Belp		
<b>Walliserteller oder Trockenfleischteller mit Roggenbrot</b>		sFr. 27.--
<i>Assiette valaisanne ou viande séchée au pain de seigle</i>		
Mixed meat and cheese plate or dried meat plate with rye bread		
<b>(V) Sellerie-Birnensuppe mit Nusscrostini</b>		sFr. 9.--
<i>Potage au céleri et poire avec crostini à la noisette</i>		
Celery-pear soup with nut crostini		
<b>(V) Grüner Salat</b>		sFr. 6.50
<i>Salade verte</i>		
Green salad		
<b>(V) Salatbuffet</b>	1/2	sFr. 11.--
<i>Buffet de salade</i>	1/1	sFr. 19.--
Salad bar		

## Teigwaren / Pâtes / Pasta

<b>(V) Penne mit Tomatensauce und Parmesan</b>		sFr. 19.--
<i>Penne à la sauce tomate et parmesan</i>		
Penne with tomato sauce and parmesan		
<b>(V) Hausgemachte Cranberrygnocchi mit Pilzen, Radieschen und Grillgemüse</b>		sFr. 27.--
<i>Gnocchi maison au cranberry avec champignons, radis et légumes grillés</i>		
Home-made cranberry gnocchi with mushrooms, radish and grilled vegetables		
<b>(V) Älplermakkaroni mit Kartoffeln, Zwiebeln und Apfelmus</b>		sFr. 21.--
<i>Älpler macaroni aux pommes de terre, oignons et compote de pommes</i>		
Pasta "Alpine style" with potatoes, onions and apple puree		

**Rösti- und Käsespezialitäten / Spécialités rösti et fromage / Rösti and cheese specialities**

- Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti** **sFr. 22.--**  
*Saucisse de veau avec sauce à l'oignon et rösti*  
Veal sausage with onion sauce and rösti (hash-browns)
- Rösti mit Schinken und Ei oder Speck und Ei** **sFr. 22.--**  
*Rösti au jambon et œuf ou lard et œuf*  
Rösti (hash-browns) with ham and egg or bacon and egg
- (V) Rösti mit Tomaten, Käse und Ei** **sFr. 21.--**  
*Rösti aux tomates, fromage et œuf*  
Rösti (hash-browns) with tomato, cheese and egg
- (V) Käseschnitte natur** **sFr. 18.--**  
*Croûte au fromage nature*  
Cheese toast „Swiss style“ (with white wine)
- Käseschnitte mit Schinken und Ei oder Speck und Ei** **sFr. 21.--**  
*Croûte au fromage au jambon et œuf ou lard et œuf*  
Cheese toast with ham and egg or bacon and egg
- (V) Käseschnitte mit Tomate und Ei** **sFr. 21.--**  
*Croûte au fromage aux tomates et œuf*  
Cheese toast with tomato and egg

## Käsefondue und Raclette / Fondue au fromage et raclette / Cheese fondue and raclette

(V) **Käsefondue** sFr. 24.--  
*Fondue au fromage*  
Cheese fondue

(V) **Käsefondue mit Trüffel** sFr. 31.--  
*Fondue au fromage aux truffes*  
Cheese fondue with truffles

(V) **Käsefondue mit Kräutern oder Chili** sFr. 25.--  
*Fondue au fromage aux herbes ou piment rouge*  
Cheese fondue with herbs or chilli

(V) **Käsefondue mit Steinpilzen** sFr. 26.--  
*Fondue au fromage aux cèpes*  
Cheese fondue with ceps

**Käsefondue mit gebratenem Speck** sFr. 27.--  
*Fondue au fromage avec lard rôti*  
Cheese fondue with fried bacon

(V) **Käsefondue mit Tomaten, dazu Kartoffeln** sFr. 27.--  
*Fondue au fromage aux tomates, servie avec pommes de terre*  
Cheese fondue with tomatoes, served with potatoes

(V) **Käsefondue mit Baumnüssen, Apfelstücken und Muskatnuss** sFr. 27.--  
*Fondue au fromage aux noix, morceaux de pomme et noix de muscade*  
Cheese fondue with walnuts, pieces of apple et nutmeg

(V) **Käsefondue mit Williamine und Birnenstücken** sFr. 27.--  
*Fondue au fromage à la williamine et morceaux de poire*  
Cheese fondue with pear brandy and pieces of pear

(V) **Raclette** sFr. 8.50

(V) **Raclette à discrétion** sFr. 32.--

**Beilagen zum Raclette in 3 verschiedenen Schüsselchen nach Wahl...** sFr. 11.--  
*Accompagnement pour le raclette dans 3 différents coupes au choix...*  
Raclette side dishes in 3 different bowls to choose from...

... **Trockenfrüchte, Ananas, Birne, Speck, Trockenfleischstückchen oder Oliven-Tomatenmix**

... *Fruits secs, ananas, poire, lard, petits morceaux de viande séchée ou concassé d'olives et tomates*

... *Dried fruit, pineapple, pear, bacon, small pieces of dried meat or olive-tomato mix*

## Hauptgerichte / Plats principaux / Main courses

**Lammkarree mit Rosmarin-Pestokruste, Rösti und Spinat** sFr. 42.--  
*Carrée d'agneau en croûte de romarin et pesto, rösti et épinards*  
Loin of lamb with rosemary-pesto crust, rösti (hash-browns) and spinach

**Wiener Schnitzel mit Haus-Fries, glasiertem Gemüse und hausgemachter Preiselbeerkonfitüre** sFr. 41.--  
*Escalope viennoise avec pommes frites maison, légumes glacés et confiture d'airelles maison*  
Escalope "Vienna style" with home-made fries, glazed vegetables and home-made cranberry jam

**Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und glasiertem Gemüse** sFr. 39.--  
*Emincé de veau zurichoise avec rösti et légumes glacés*  
Sliced veal „Zurich style“ with rösti (hash-browns) and glazed vegetables

**Fondue Chinoise mit Pommes Frites und Reis** sFr. 47.--  
*Fondue Chinoise avec pommes frites et riz*  
Fondue Chinoise with French fries and rice

**Forelle „Müllerin Art“ mit Kartoffeln und Spinat** sFr. 39.--  
*Truite meunière avec pommes de terre et épinards*  
Fried lake trout with potatoes and spinach

**Unsere Hauptgerichte servieren wir mit einem gemischten Salat.**  
*Nos plats principaux sont servis avec une salade mêlée.*  
Our main courses are served with a mixed salad.

## Herkunft Fleisch und Fisch / Origine viande et poisson / Origin meat and fish

Rind / bœuf / beef	Südamerika / Amérique du Sud / South America
Lamm / agneau / lamb	Neuseeland / Nouvelle-Zélande / New Zealand
Kalb / veau / veal	Schweiz / Suisse / Switzerland
Schwein / porc / pork	Schweiz / Suisse / Switzerland
Forelle / truite / trout	Schweiz / Suisse / Switzerland
Lachs / saumon / salmon	Atlantik / Atlantique / Atlantic

(V) = vegetarisch / végétarien / vegetarian

“Lieber Gast,  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.”