

Vorspeisen und Suppen / Entrées et potages / Starters and soups

Rindstatar mit Kräutersalat und Belper Käse	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		
Walliserteller oder Trockenfleischteller mit Roggenbrot		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		
(V) Sellerie-Birnensuppe mit Nusscrostini		sFr. 9.--
<i>Potage au céleri et poire avec crostini à la noisette</i>		
Celery-pear soup with nut crostini		
(V) Grüner Salat		sFr. 6.50
<i>Salade verte</i>		
Green salad		
(V) Salatbuffet	1/2	sFr. 11.--
<i>Buffet de salade</i>	1/1	sFr. 19.--
Salad bar		

Teigwaren / Pâtes / Pasta

(V) Penne mit Tomatensauce und Parmesan		sFr. 19.--
<i>Penne à la sauce tomate et parmesan</i>		
Penne with tomato sauce and parmesan		
(V) Hausgemachte Cranberrygnocchi mit Pilzen, Radieschen und Grillgemüse		sFr. 27.--
<i>Gnocchi maison au cranberry avec champignons, radis et légumes grillés</i>		
Home-made cranberry gnocchi with mushrooms, radish and grilled vegetables		
(V) Älplermakkaroni mit Kartoffeln, Zwiebeln und Apfelmus		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	Schweiz / Suisse / Switzerland
Lamm / agneau / lamb	Neuseeland / Nouvelle-Zélande / New Zealand
Kalb / veau / veal	Schweiz / Suisse / Switzerland
Schwein / porc / pork	Schweiz / Suisse / Switzerland
Poulet / poulet / chicken	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. Bitte beachten Sie, dass wir von 14 bis 18 Uhr ein reduziertes Angebot an Speisen servieren.”