

Vorspeisen und Suppen / Entrées et potages / Starters and soups

Rindstatar mit Kräutergarnitur und Belper Käse	1/2 (75g)	sFr. 18.00
<i>Tartare de bœuf, garniture aux herbes et fromage de Belp</i>	1/1 (150g)	sFr. 31.00
Beef tartare with herb garnish and cheese from Belp		
Walliserteller oder Trockenfleischteller mit Roggenbrot		sFr. 27.00
<i>Assiette valaisanne ou viande séchée au pain de seigle</i>		
Mixed meat and cheese plate or dried meat plate with rye bread		
(*) Tomaten-Aprikosensuppe mit Kokosmilch		sFr. 11.00
<i>Soupe de tomates et abricots au lait de coco</i>		
Tomato and apricot soup with coconut milk		
(V) Rotkraut-Zwetschgensuppe mit Trockenfrüchtestrudel		sFr. 11.00
<i>Potage de chou rouge et prunes avec strudel aux fruits secs</i>		
Red cabbage and plum soup with dried fruit strudel		
(V) Italienischer Brotsalat mit gerösteten Knoblauch-Brotwürfeln, Tomaten, Paprika, Gurke, Zwiebeln und Honig-Senf dressing		sFr. 16.00
<i>Salade italienne avec pain à l'ail rôti, tomates, poivrons, concombre et oignons à la sauce moutardée au miel</i>		
Italian bread salad with roasted garlic bread, tomatoes, peppers, cucumber, onions and honey-mustard dressing		
(V) Grüner Salat		sFr. 6.50
<i>Salade verte</i>		
Green salad		
(V) Gemischter Salat	<i>klein/petite/small</i>	sFr. 9.00
<i>Salade mêlée</i>	<i>gross/grande/large</i>	sFr. 19.00
Mixed salad		

Teigwaren / Pâtes / Pasta

(V) Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan		sFr. 19.00
<i>Spaghetti à la sauce tomate et parmesan</i>		
Spaghetti with tomato sauce and parmesan		
(V) Hausgemachte Cranberrygnocchi mit Champignons, Radieschen und Grillgemüse		sFr. 27.00
<i>Gnocchi maison aux canneberges avec champignons, radis et légumes grillés</i>		
Home-made cranberry gnocchi with mushrooms, radish and grilled vegetables		
(V) Pasta mit Ricotta, Spinat und Pinienkernen auf Tomatenragout		sFr. 25.00
<i>Pasta avec ricotta, épinards, pignons et ragoût de tomates</i>		
Pasta with ricotta, spinach, pine nuts and tomato ragout		

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

- Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti** sFr. 23.00
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. 23.00
Rösti au jambon et œuf ou lard et œuf
Rösti (hash-browns) with ham and egg or bacon and egg
- (V) Rösti mit Grillgemüse, Käse und Ei** sFr. 22.00
Rösti avec légumes grillés, fromage et œuf
Rösti (hash-browns) with grilled vegetables, cheese and egg
- (V) Käseschnitte natur** sFr. 18.00
Croûte au fromage nature
Cheese toast „Swiss style“ (with white wine)
- Käseschnitte mit Schinken und Ei oder Speck und Ei** sFr. 21.00
Croûte au fromage au jambon et œuf ou lard et œuf
Cheese toast with ham and egg or bacon and egg
- (V) Käseschnitte mit Birne und Ei** sFr. 21.00
Croûte au fromage à la poire et œuf
Cheese toast with pear and egg

Raclette

- (V) Raclette** sFr. 8.50
- (V) Raclette à discrétion** sFr. 32.00
- Beilagen zum Raclette in 3 verschiedenen Schüsselchen nach Wahl...** sFr. 11.00
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*

Käsefondue / Fondue au fromage / Cheese fondue

- (V) **Käsefondue** sFr. 24.00
Fondue au fromage
Cheese fondue
- (V) **Käsefondue mit Kräutern oder Chili** sFr. 25.00
Fondue au fromage aux herbes ou piment rouge
Cheese fondue with herbs or chili
- (V) **Käsefondue mit Steinpilzen** sFr. 26.00
Fondue au fromage aux cèpes
Cheese fondue with ceps
- Käsefondue mit gebratenem Speck** sFr. 27.00
Fondue au fromage avec lard rôti
Cheese fondue with fried bacon
- (V) **Käsefondue mit Tomaten, dazu Kartoffeln** sFr. 27.00
Fondue au fromage aux tomates, servie avec pommes de terre
Cheese fondue with tomatoes, served with potatoes
- (V) **Käsefondue mit Williamine und Birnenstücken** sFr. 27.00
Fondue au fromage à la williamine et morceaux de poire
Cheese fondue with pear brandy and pieces of pear
- (V) **Käsefondue mit Trüffel** sFr. 31.00
Fondue au fromage aux truffes
Cheese fondue with truffles
- (V) **Käsefondue mit drei exklusiven Pfeffersorten zum selber mahlen** sFr. 32.00
Fondue au fromage avec trois sortes exclusives de poivre à moudre soi-même
Cheese fondue with three exclusive pepper sorts to grind yourself

Wir bereiten unsere Käsefondues traditionell mit ein bisschen Alkohol zu.

Selbstverständlich können Sie bei unserem Servicepersonal ein alkoholfreies Käsefondue verlangen.

Traditionnellement nos fondues sont faites avec de l'alcool.

Sur demande nous pouvons bien sûr faire la fondue sans alcool.

Traditionally we prepare our fondues with alcohol.

If you wish to have a fondue without alcohol, please inform our staff.

Hauptgerichte / Plats principaux / Main courses

Lammkarree mit Rosmarin-Pestokruste, Rösti und Spinat sFr. 43.00
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. 43.00
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. 42.00
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. 47.00
Fondue Chinoise avec pommes frites et riz
Fondue Chinoise with French fries and rice

Zanderfilet an Weisswein-Meerrettichsauce mit Kartoffelstampf und Spinat sFr. 45.00
Filet de sandre à la sauce au vin blanc et raifort avec épinards et purée de pommes de terre
Pike-perch fillet in white wine and horseradish sauce with mashed potatoes and spinach

Gempfeffer mit Preiselbeeren, Spätzli und geschmortem Apfelrotkraut sFr. 39.00
Civet de chamois aux airelles, spätzli et chou rouge braisé aux pommes
Jugged chamois with cranberries, spätzli and braised red cabbage with apples

Rehgeschnetzeltes mit Morcheln, Spätzli, geschmortem Apfelrotkraut und Preiselbeeren sFr. 44.00
Emincé de chevreuil aux morilles, spätzli, chou rouge braisé aux pommes et airelles
Sliced roe deer with morels, spätzli, braised red cabbage with apples and cranberries

ab 2 Personen / dès 2 personnes / from 2 persons on

pro Person

Rehrücken mit reichhaltiger Wildgarnitur in zwei Services sFr. 54.00
Selle de chevreuil à la garniture riche en deux services
Saddle of roe deer with rich garnish in two services

Gemsrücken mit reichhaltiger Wildgarnitur in zwei Services sFr. 60.00
Selle de chamois à la garniture riche en deux services
Saddle of chamois with rich garnish in two services

(mit Spätzli, Schupfnudeln, geschmortem Apfelrotkraut und Rahmwirsing sowie glasierten Marroni, Dörrzwetschgen und Preiselbeeren)
(avec spätzli, «Schupfnudeln», chou rouge braisé aux pommes et chou frisé à la crème ainsi que marrons glacés, pruneaux et airelles)
(with spätzli, «Schupfnudeln», braised red cabbage with apples and creamy savoy cabbage as well as glazed chestnuts, prunes and cranberries)

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

Lamm / agneau / lamb

Neuseeland / Nouvelle-Zélande / New Zealand

Kalb / veau / veal

Schweiz / Suisse / Switzerland

Schwein / porc / pork

Schweiz / Suisse / Switzerland

Rind / boeuf / beef

Australien / Australie / Australia

Zander / sandre / pike-perch

Ungarn / Hongrie / Hungary

Wenn nicht anders vermerkt beziehen wir unser Wild aus heimischer Jagd sowie aus Österreich und Deutschland.

Sans remarque additionnelle notre gibier est de provenance de la chasse locale ainsi que de la chasse autrichienne et allemande.

If not marked differently, we obtain our meat from local hunting as well as from Austria and Germany.

(V) = vegetarisch / végétarien / vegetarian

() = vegan / végan / vegan*

“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.”