

Vorspeisen

11 Grüner Salat	8.00
12 Kleiner grüner Salat	6.00
13 Gemischter Salat	10.50
14 Kleiner gemischter Salat	8.00
15 Crevetten Cocktail	12.00
25 Tagliere di salumi / Aufschnitt Teller	20.00 / 28.00
Verschiedene kalte Fleisch- und Käsespezialitäten	
26 6 falsche Schnecken	19.50
Rindsfiletstücke mit einer feinen Kräutersauce in einem "Schneckenteller" serviert	
27 Lachs mit Toastbrot	16.50
28 Hors d'œuvre Teller	29.00
Verschiedene kalte Vorspeisen	

Kinderteller bis 14 Jahre

31 Wienerli mit Pommes-Frites	11.50
32 «Schnipo» paniertes Schnitzel mit Pommes-Frites	14.50

Allergene

Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne Auskunft.

Fleisch und Fisch Deklaration

Rindsfilet Schweiz/Wallis / Australien / Südamerika

Rind / Kalb Schweiz/Wallis

Schwein Schweiz / EU

Lachs Norwegen / Crevetten Vietnam / Indien

Hauptgerichte

41 Spaghetti No Stress	20.50
Olivenöl, Cherrytomaten, Knoblauch, Peperoni, pikanter Salamí,	
42 Gemüseteller mit Schalenkartoffeln (Vegan)	17.50
(Creme fraîche oder Kräuterbutter)	
43 Pasta mit Pilzen	21.00
44 Cevapcici mit Pommes frites	19.00
gegrillte Röllchen aus Hackfleisch	
45 Scampí Cardinale mit Reis	31.00
(Crevettenspiess mit geräuchertem Rohschinken)	
46 Paniertes Schweinsschnitzel	28.00
mit Salat und Pommes Frites	
47 Wiener Schnitzel	38.00
paniertes und gebackenes Kalbsschnitzel	
mit Pommes Frites und gemischtem Salat	
51 Hausspezialität	39.50
Hausgemachte Cordon bleu (ca. 300g+)	
mit kl. gemischtem Salat und Pommes Frites	
52 Kalbssteak (200g) mit Nudeln und Gemüse	44.00
53 Walliser Eringer Filet	54.00
mit Rösti Kroketten und Gemüse	
(Die Königin der Kühe, Eringer sind eine traditionelle Walliser Kuhrasse)	
61 Pfeffersauce	4.50
62 Steinpilzsauce	4.50

Beilagen

Reis, Teigwaren

Pommes Frites, Gemüse