Herbstmenü

Vorspeise

Gemischter Salat, klein / gross	8.-/14.-
Hokkaidokürbis Suppe mit Kastanien	10.-/14.-
Salat mit geräucherter Entenbrust	13.-/22.-
Hase Terrine	13.-
Frühlingsrollen nach Thaï-Art Schweinefleisch, Garnelen, Gemüse	14.-/23.-

Salate

Herbst Salat mit getrocknetes Hirschfleisch	23.-
Salat mit geräucherter Entenbrust	22.-
Cocorico Salat Hähnchen, Ananas, Maïs, Tomaten	22.-
Farmer Salat Käse, Bacon, Ei	22.-
Salat mit warmen Ziegenkäse	22.-

Vegetarische Gerichte

Frischen Herbstpasta Pfifferlinge und Steinpilze	24.-
Frischen Pasta mit Pilzen, Zitrone und Lauch	23.-
Südgemüse-Lasagne mit Ziegenkäse	24.-

Fischgerichte

Eglifilets « Dent-du-Midi »	35.-
Garnelen mit Knoblauch	35.-

Unsere Fische werden von einem Salat + Pommes Frites oder Reis begleitet.

Wildgerichte

Hirschnuss mit Preiselbeeren Garnierung und Spätzli	36.-
Medaillons von Reh mit Apfelwein Garnierung und Spätzli	39.-

Fleischgerichte

Pferde-Filet mit Gartenkräutern	35.-
Rind Entrecôte Natur	37.-
Butter Café de Paris oder Gartenkräutern	4.-

Unser Fleisch wird von Pommes Frites oder Reis begleitet.

Lokale Gerichte

Käsefondue wird im Café serviert	25.-
Walliser Teller Trockenfleisch, Speck, roher Schinken und Käse	18.-/27.-
Walliser Trockenfleisch	20.-/30.-
Rösti Natur (mit grünem Salat)	17.-
Rösti, zur Auswahl (mit grünem Salat) Maximal 3 Zutaten : (Ei, Käse, Ziegenkäse, Schinken, Speck, Lauch)	25.-

Kinderecke

Schinken mit Pommes Frites	12.-
Chicken-nuggets und Pommes Frites	13.-
Nudeln mit Bolognaise	12.-

Desserts

Dessert der Woche	8.50
Toffee Flan	8.-
Warm-kalte, Rote Früchte und Vanilleeis	11.-
Geschmolzener Kuchen mit Schokolade Tonkabohne und Karamell mit Fleur de Sel	13.50

Preis in CHF, MwSt inbegriffen