

Herzlich Willkommen

Bienvenue

Famílie Rodrigues

Guten Appetit

Bon appétit

Vor Speisen - Entrées

	1/2	1/1
1. Salat Buffet	10.50	17.50
2. Norwegischer Räucherlachs mit Meerrettich-Schaum, kleinem Salatbouquet und Balsamico-Vinaigrette <i>Saumon fumé de Norvège</i> <i>Avec sauce Raifort et petite bouquetière de salade et balsamico vinaigrette</i>	22.50	29.50
3. Crevettencocktail auf Teller mit Ananas-Schiffchen und kleinem Salatbouquet und Balsamico-Vinaigrette <i>Queues de crevettes cocktail sur assiette</i> <i>Tranches d'ananas et bouquetière de salade et balsamico vinaigrette</i>		22.50
4. Kleine Kartoffeln mit frischen Pilzen, Lauch, Knoblauch und scharfe Sauce <i>Petites pommes de terre maison</i> <i>Champignons de Paris, poireau, ail et sauce piquante</i>	18.50	26.50
5. Consommé nature		8.50
6. Doppelte Kraftbrühe <i>Consommé au Porto</i>		9.50
7. Rindsgoulasch ungarischer art <i>Potage Goulasche</i>		12.00
8. Steinpilz suppe <i>Soupe aux champignons</i>		12.00

Aus dem Wallis - Du Valais

	½	1/1
9. Assortierter Walliser Teller mit Roggenbrot <i>Assiette valaisanne assortie Avec du pain de seigle</i>	21.50	28.50
10. Trockenfleisch mit Roggenbrot <i>Viande séchée</i> <i>Avec du pain de seigle</i>	22.00	30.50

Röstis, Käse - Röstis, Fromages

11. Walliser Rösti mit Tomaten, gekochter Schinken und Raclettekäse gratiniert <i>Rösti valaisan avec des tomates, du jambon cuit et du fromage à raclette gratiné</i>	26.50
12. Rösti Simplon mit grilliertem Speck, Raclettekäse und Spiegeleiern <i>Rösti Simplon avec du lard grillé, du fromage à raclette et œuf au plat.</i>	26.50
13. Käseschnitte mit wenigereisswein, gekochter Schinken, Ei und Raclettekäse <i>Tranches aux fromages au vin blanc, jambon cuit, œuf et fromage à raclette</i>	23.50

<i>Supplément : Pain, pain de seigle et beurre</i>	5.00
<i>Supplement: Brot, Roggenbrot und Butter</i>	5.00

Vegetarisch - Végétarien

$\frac{1}{2}$

1/1

14. Gemüsesteller mit Ei 19.50
Assiette de légumes avec oeuf

15. Omelette Nature 16.50

16. Gemüseomelette 17.90
Omelette aux légumes

17. Spaghetti mit Tomatensauce 17.50
Spaghetti Napoli avec sauce tomate

18. Spaghetti nature 15.00

Fisch - Poisson

19. Eglifilet 35.50

An Buttermandeln, Tagesgemüse, Tartarsauce, Reis oder Salzkartoffel

Filet de perche aux amandes beurrées, légumes du jour, sauce tartare, riz ou pommes nature.

20. Norwegische Lachsfilet 37.50

Weissweinsauce, kurkuma, Tagesgemüse mit Reis oder Salzkartoffel

Filet de saumon norvégien avec sauce au vin blanc, curcuma, Légumes du jour avec riz ou pommes nature.

21. Spaghetti Gamberoni 34.50

Crevettenschwanz, Champignons de Paris, Lauch, Zwiebel, Tomatenwürfel, Rahmsauce, Kräuter der Provence

Queues de crevettes avec champignons de paris frais, poireaux, oignons, tomates en dé, sauce à la crème, herbes de Provence

22. Tagliatelle Frutti di Mare 35.00

in einer leichten Tomatensauce mit schwarzen Oliven, Jakobsmuscheln, Riesengarnelen, Muschelfleisch

Tagliatelles aux fruits de mer, nappées d'un léger jus de tomate aux olives noires (coquilles Saint-Jacques, Crevettes et moules).

Fleisch vom Grill - Viandes grillées

1/1

23. Rindsfilet 180gr Kräuterbutter <i>Filet de bœuf avec beurre Café de paris</i>	55.00
24. Rindsentrecôte 180gr Kräuterbutter <i>Entrecôte de bœuf avec beurre Café de paris</i>	45.00
25. Rinderfiletspitzen Stroganoff <i>Emincé de filets de bœuf stroganoff</i>	48.00
26. Kalbsschnitzel Wiener Art (paniert) <i>Escalope de veau viénoise (pannée)</i>	45.00
27. Schweineschnitzel VS Mit Tomaten und Raclettekäse gratiniert, Bratensauce <i>Escalope de porc VS avec tomates, fromage raclette gratinée et sauce de rôti.</i>	33.50
28. Schweinschnitzel am rahmsauce <i>Escalope de porc à la crème</i>	32.50
29. Pouletbrust Panniert <i>Escalope de poulet panée</i>	29.50
30. Hausgemachten Schweins Cordon Bleu <i>Cordon bleu de porc fait maison</i>	37.00

Alle Gerichte werden mit Tagesgemüse serviert.
Beilage nach Ihrer Wahl : Pommes, Teigwaren, Reis, Rösti

*Tous les mets sont servis avec légumes du jour.
Garniture à votre choix : frites, pâtes, riz, rösti*

Spezialitäten ab 2 Personen

Par pers./ Pro Pers.

31. Chateaubriand*

59.-

Berarnaise-Sauce, saisonale Gemüse und frische Pilze
Sauce béarnaise avec légumes saisonniers et champignons frais

32. Fondue chinoise 300 gr.*

47.-

Frisches Rind-, Kalb-, Schweine- und Geflügelfleisch, von Hand in dünne Scheiben geschnitten, Rindsbouillon mit Gemüse und frischen Pilzen, Frische saisonale Früchte und Sauergemüse

Tranches fines de bœuf, veau, porc et volaille frais coupé à la main. Bouillon de bœuf aux légumes et champignons frais
Fruits frais saisonniers et légumes aigres-doux

33. Fondue orientale 300 gr.*

49.-

Frisches Rind-, Kalb-, Schweine- und Geflügelfleisch, von Hand in dünne Scheiben geschnitten, und verschiedene Fische. Frische saisonale Früchte und Sauergemüse

Tranches fines de bœuf, veau, porc, volaille coupée à la main et divers poissons frais
Fruits frais saisonniers et légumes aigre-doux

Beilage nach Ihrer Wahl : Pommes, Reis, Rösti, nudel

Garniture au votre choix : riz, frites, pommes allumettes, rösti, linguine (nouilles)

Fleisch supplement 100gr : 10.00 CHF / Supplément viandes 100gr : 10.00 CHF

34. Käsefondue

29.50

Garniert mit Weisswein, Kirsch, Knoblauch und Pfeffer

Fondue au fromage garni au vin blanc, Kirsch, ail et poivre

35. Steinpilzfondue

33.00

garniert mit Weisswein, Kirsch, Knoblauch und Pfeffer

Fondue au bolet garni au vin blanc, Kirsch, ail et poivre

*Ohne Reservierung -> mindestens 45 Minuten Wartezeit

*Sans réservation-> 45 minutes d'attente minimum.

Kinder - Enfants

1/1

36. Chicken Nuggets 4 Stück

13.50

Mit Pommes

Chicken nuggets 4 pièces avec frites

37. Schweinerahmschnitzel

16.50

Mit Butternudeln

Escalope de porc à la crème avec nouilles au beurre

38. Portion Pommes

9.00

Portion de frites

39. Wienerli mit Pommes

12.50

Saucisse de vienne avec frites

Herkunft des Fleisches

Rindfleisch / Boeuf

Schweiz, Saraguay, Uruguay, Australien, IR

Schweinfleisch / Porc

Schweiz, Europa

Kalbsfleisch / Veau

Schweiz und Europa

Geflügel / Poulet

Schweiz, Europa, Brasil, Argentinien, Thailand

Herkunft des Fisches :

Poland, Norwegen, Vietnam

Provenances des poissons:

Pologne, norvège, Vietnam

Können Hormone oder Antibiotika enthalten. Für Allergiker wenden Sie sich bitte an den Dienst. Vielen Dank!

Peuvent contenir des hormones ou des antibiotiques. Pour les allergies, veuillez contacter le service. Merci !