

## Verehrter Gast,

Fast alle unsere Speisen werden „à la Minute“ für Sie zubereitet. Hierfür benötigt unsere Küche eine angemessene Zubereitungszeit.

Wir verwenden nur frische Naturprodukte bester Qualität. Die Gerichte der Speisekarte sind mit Sorgfalt aus dem Tagesangebot des Marktes zusammengestellt und daher nicht unbegrenzt bevorratet. Bitte haben Sie gegebenenfalls hierfür Verständnis.

Es ist uns eine Freude, wenn wir Sie bei der Auswahl Ihrer Speisen und Weine beraten dürfen, unser Küchenchef und seine Brigade sind gerne bereit, Ihre speziellen Wünsche zu erfüllen.

Wir möchten Sie kulinarisch nach besten Kräften verwöhnen und wünschen Ihnen einen erholsamen und genussreichen Aufenthalt in unserem Gasthaus.



## Les entrées Die Vorspeisen

« Salade „César » lamelles de parmesan, avocats, tomates, crevettes, croûtons 18.50  
« Römersalat », Parmesanspänen, Tomaten, Avocados, Krevetten, Brotwürfeln

Tartare de bœuf, feuilles de salades, toast, beurre (*à choix pommes allumettes*) 27.—  
Rindstatar, Blattsalat, Toast, Butter (*auf Wunsch mit Kartoffelstäbchen*)

Carpaccio de bœuf, l'huile de truffes, olives, copeaux de parmesan, concassés de tomates 28.50

Rindscarpaccio mit Trüffelöl, schwarze Oliven, Parmesanspänen, klein gehackten Tomaten

Carpaccio de veau à l'huile citronnée, copeaux de Belp, feuilles de salades 28.50  
Kalbscarpaccio mit Zitronenöl, Belperknollen, Blattsalat

Crêpe aux chanterelles poêlées, sauce crémeuse à la ciboulette 23.50  
Pfannkuchen gefüllt mit Eierschwämmen und Schnittlauchsauce

Médailon de foie gras en brioche aux pommes aigre-doux 33.—  
Lauwarmes Entenlebermedaillon im Briochemantel mit süssauer Äpfel

## Les entrées poissons et fruits de mer Fischvorspeisen und Meeresfrüchte

Cocktail de crevettes « Black-Tiger » et dés d'avocats 25.50  
Krevettencocktail «Black-Tiger» mit Avocadoswürfeln

Salade de poulpe, chutney de mangues, feuilles de salade, croûtons 27.50  
Oktopussalat mit Mangochutney, Blattsalat, Brotwürfeln

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques, feuilles de salades 27.50  
Jakobsmuschelcarpaccio, Blattsalate

Tartare de saumon fumé, toast, beurre, feuilles de salades 23.50  
Geräuchertes Lachstatar, Toast, Butter, Blattsalate


Filets de perche tout frais de Raron (VS) panés à la noix de coco, sauce au curry rouge, mousseline de pommes 26.—

Fangfrische Eglifilets von Raron (VS) gebacken im Kokosmantel rote Currysauce, Apfelmusbett

Truite au bleu ou meunière, pommes de terre nature, beurre noisette 32.—  
(*De notre propre élevage, sur demande déjà filetée*)

Forelle blau oder gebacken, Salzkartoffeln, braune Butter  
(*Aus eigener Zucht, auf Wunsch filetiert*)

## Les soupes Die Suppen

—  —  
Crème de morilles parfumée au Cognac 18.50  
Morchelcremesuppe parfümiert mit Cognac

Bisque d'écrevisses «Maison» à l'Armagnac et crème double 17.—  
- Egalement à l'emporter


« Hausgemachte » Krebsensuppe mit Armagnac und Rahmhäubchen  
- Suppe auch zum mitnehmen

Crème à l'ail et juliennes de saumon fumé 16.50  
Knoblauchcremesuppe mit Räucherlachsstreifen

Soupe de gaspacho d'été aux chips de jambon des Grisons 15.—  
Sommergaspachosuppe mit Bündnerrohschinken chips

Crème de chanterelles et ciboulette, flûte au pavot 16.—  
Eierschwammlercremesuppe mit Schnittlauch und Mohnknusperstange

## Les poissons et fruits de mer Fische & Meeresfrüchte vom Grill und aus der Pfanne

—  —  
*Crevettes au curry vert très épicé ou rouge épicé, juliennes de légumes, riz pilaf 48.—*  
Krevetten *mit grünem sehr scharfen oder roten scharfen Curry, Wokgemüse, Pilawreis*

Filets de truite pochés à l'aneth ou estragon, riz pilaf 47.—  
Forellenfilets pochiert an einer *Dillsauce oder Estragonsauce*, Pilaw Reis

Coquilles Saint-Jacques, sauce au safran, légumes, risotto au parmesan 55.—  
Jakobsmuscheln, Safransauce, Gemüse, Parmesanrisotto

Filets de perche tout frais de Raron (VS) panés à la noix de coco, sauce au  
curry rouge, mousseline de pommes, petits légumes, pommes nature 48.—

Fangfrische Eglifilets von Raron (VS) gebacken im Kokosmantel  
rote Currysauce, Apfelmusbett, kleines Gemüse, Salzkartoffeln

Filets de perche au vin blanc, pommes de terre nature 46.—  
Eglifilets an einer Weissweinsauce, Salzkartoffeln

Filets de perche meunière, pommes de terre nature 45.—  
Eglifilets im Butter gebraten, Salzkartoffeln

Médailon de sandre aux agrumes de citron, jardinière de légumes, riz pilaf, 48.—  
Zandermedaillon an einer Zitronensauce, Gemüsevielfalt, Pilawreis



## Les plats végétariens/Vegetarische Gerichte

---

### Les entrées Die Vorspeisen

---

Salade verte, sauce française ou italienne 11.50  
Grüner Salat, französische- und italienische Salatsauce

Salade mêlée, sauce française ou italienne 14.50  
Gemischter Salat, französische- oder italienische Salatsauce

Salade de tomates « Cœur de bœuf », mozzarella et basilic frais 15.50  
Tomatensalat « Ochsenherz » mit Mozzarella und frischem Basilikum

Crème de chanterelles et ciboulette, flûte au pavot 16.—  
Eierschwammlercremesuppe mit Schnittlauch und Mohnknusperstange

Mille-feuilles aux chanterelles et feuilles de salades 21.50  
Eierschwämmen auf Blätterteig und Blattsalate

Roesti de pommes de terre aux fines herbes, sauce au fromage frais 23.50  
Kartoffelrösti mit einer Kräuterfüllung, Weiskäsecremesauce

Crêpe aux chanterelles poêlées, sauce crémeuse à la ciboulette 23.50  
Pfannkuchen gefüllt mit Eierschwämmen und Schnittlauchsauce

### Les plats principaux Die Hauptgerichte

---

Fiori farcie (pâtes au blé complet) au fromage frais et épinards 34.—  
Fiori (Vollkornteigwaren) mit Frischkäse- und Spinatfüllung

Cordon bleu de soja et de blé au fromage, légumes, pommes boulangère 36.—  
Soja- Weizencordon-bleu mit Käse, Gemüsevielfalt, Bäckerinkartoffeln

Carbonara de tagliatelles aux chanterelles et tomates glacées 32.—  
Carbonaratagliatellen mit frischen Eierschwämmen und glasierten Tomaten

## Les plats principaux Hauptgerichte

---

Filet mignon de veau aux morilles, jardinière de légumes, nouilles au beurre 59.—  
Kalbsfiletmignon mit Morcheln, Gemüsevielfalt, Butternudeln

«Riz casimir» émincé de veau au curry, fruits chauds, riz pilaf 48.—  
«Ris casimir» Kalbsgeschnetzeltes mit Currysauce, warme Früchte, Pilawreis

Foie de veau aux herbes de Provence, jardinière de légumes, roestis 46.50  
Kalbsleber provenzalischerart, Gemüsevielfalt, Rösti

Trois filets « Maison », servi en 3 services, porc, veau et bœuf 71.— *à partir de 2 pers.*  
«Dreierlei» Filets nach Art des Hauses, serviert in 3 Gängen, Schwein, Kalb & Rind  
*ab 2 Personen*

Tartar de bœuf, feuilles de salades, toast, beurre (*à choix pommes allumettes*) 43.—  
Rindstatar, Blattsalat, Toast, Butter (*auf Wunsch mit Kartoffelstäbchen*)

Roastbeef (faux-filet de boeuf), sauce tartare, salade mêlée, pommes allumettes 44.—  
Roastbeef (englischer Rindsbraten), Tartarensauce, gem. Salat, Kartoffelstäbchen

Pointes de filet de boeuf „Stroganoff“, jardinière de légumes, riz pilaf 56.—  
Rindsfiletspitzen „Stroganoff“, Gemüsevielfalt, Pilawreis

Filet de bœuf „Voronoff », jardinière de légumes, risotto au parmesan 61.—  
Rindsfilet « Voronoff », Gemüsevielfalt, Parmesanrisotto

Tournedos de boeuf Rossini au foie gras, os à la moelle, jardinière de légumes,  
croquettes de pommes de terre 64.—  
Rindstournedos Rossini mit Entenleber, Markbein, Gemüsevielfalt, Kartoffelkroketten

Auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne weitere Informationen zu Gerichten,  
welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations  
sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Menuänderungen oder Sonderwünsche erfüllen wir gerne, wobei wesentliche  
Aufwendungen zusätzlich berechnet werden und ab elf Uhr können keine  
warme Süßspeisen mehr bestellt werden ohne vorgängiger Rücksprache  
mit dem Servicepersonal. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Toutes modifications de mets ou souhait spécial entraînera un supplément  
de prix et à partir de onze heures, les entremets chauds ne seront plus  
disponible sans accord préalable avec notre personnel de service.  
Nous vous remercions de votre compréhension.