

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.



! 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.

Propositions du jour Tagesempfehlungen

Les entrées Vorspeisen

Terrine de foie gras au beurre de caramel salé 31.50
Entenleberterrinen mit salziger Karamellbutter

Carpaccio de cerf à l'huile de truffes, pulpes de Belp, la corbeille de doucette 27.50
Hirschcarpaccio mit Trüffelöl, Belperknollen und Nüsslersalat im Körbchen

Médaille de foie gras tiède en brioche au vinaigre de balsamique 33.—
Lauwarmes Entenlebermedaillon im Briochemantel mit Balsamicoessig

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques à l'huile citronnée 27.50
Jakobsmuschelcarpaccio mit Zitronenöl

Crêpe farcie aux chanterelles poêlées, sauce crémeuse à la ciboulette 21.50
Pfannkuchen gefüllt mit frischen Eierschwämmen und Schnittlauchrahmsauce

Moules marinière aux échalottes, légumes et vin blanc 26.—
Muscheln nach Matrosenart, Schalotten, Gemüse und Weisswein

Les plats principaux Hauptgerichte

Moules marinière aux échalottes, légumes et vin blanc 41.—
Muscheln nach Matrosenart, Schalotten, Gemüse und Weisswein

Emincé de foie de veau aux herbes de Provence, jardinière de légumes, roestis 46.50
Geschnetzelte Kalbsleber provenzalischer Art, Gemüsevielfalt, Rösti

Coquilles St-Jacques gratinées, sauce au safran, petits légumes, risotto parmesan 55.—
Jakobsmuscheln gratiniert an einer Safransauce, kleines Gemüse, Parmesanrisotto

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 Absprache mit dem Servicepersonal.

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

Les entrées/Vorspeisen

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

Salade de doucette aux dés de lard fumé et concassés d'oeufs 17.50
Nüsslersalat mit Speckwürfeln und gehackten Eier

Carpaccio de veau à l'huile d'olives et la salade de doucette 28.50
Kalbscarpaccio mit Olivenöl und Nüsslersalat

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

Les entrées poissons et fruits de mer Fischvorspeisen und Meeresfrüchte

Salade de doucette aux juliennes de saumon fumé 18.50
Nüsslersalat mit Räucherlachsstreifen

Tartare de saumon fumé, toast et beurre 23.50
Geräuchertes Lachstatar, Toast und Butter

Truite au bleu ou meunière, pommes de terre nature, beurre noisette 35.—
(*De notre propre élevage, sur demande déjà fileté*)

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

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 und Apfelmus

Les soupes/Suppen

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

Crème de morilles parfumée aux larmes de Cognac 18.50
Morchelcremesuppe parfümiert mit Cognac

Bisque d'écrevisses « Maison » à l'Armagnac et crème double 17.—
Krebsensuppe « Hausgemacht » mit Armagnac und Rahmhäubchen

Les plats principaux/Hauptgerichte

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

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

Tartare de bœuf, feuilles de salades (à choix pommes allumettes), toast et beurre 43.—
Rindstatar, Salat (auf Wunsch mit Kartoffelstäbchen, Toast und Butter

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 63.—
Rindstournedos Rossini mit Entenleber, Markbein, Gemüsevielfalt,
Kartoffelkroketten

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 48.—
Forellenfilets pochiert an einer *Dillsauce oder Estragonsauce*, Pilaw Reis

Filets de perche tout frais de Raron (VS) au vin blanc, pommes de terre nature 46.—
Eglifilets an einer Weissweinsauce, Salzkartoffeln

Filets de perche meunière, pommes de terre nature 46.—
Fangfrische Eglifilets von Raron (VS) im Butter gebraten, Salzkartoffeln

Filets de perche tout frais de Raron (VS) panés à la noix de coco, sauce au
curry rouge, mousseline de pommes, petits légumes et pommes nature 51.—

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

Médaille de sandre aux agrumes de citron, riz pilaf, jardinière de légumes 48.—
Zandermedaille an einer Zitronensauce, Pilawreis und Gemüsevielfalt

Les plats végétariens/Vegetarische Gerichte



Les soupes/Suppen

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

Crème de morilles parfumée aux larmes de Cognac 18.50
Morchelcremesuppe parfümiert mit Cognac

Les entrées/Vorspeisen

Salade verte 11.50
Grüner Salat

Salade mêlée 14.50
Gemischter Salat

Salade de doucette aux concassés d'oeufs 14.50
Nüsslersalat mit gehackten Eiern

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 und Weisskäsecremesauce

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

Les plats principaux végétariens Vegetarische Hauptgerichte

Tranche de quorn au manteau de courgettes, risotto au safran 35.—
Quornschnitzel im Zucchettimantel, Safransauce

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

Carbonara de tagliatelles aux chanterelles et tomates glacées 31.—
Tagliatellencarbonara mit Eierschwämmen und glasierten Tomaten

Cordon bleu de soja et de blé au fromage, légumes, pommes allumettes 38.—
Soja- Weizencordon-bleu mit Käse, Gemüsevielfalt, Kartoffelstäbchen