

Bienvenue

Herzlich Willkommen



Alice & Antonio Rodrigues

Bon appétit
Guten Appetit

Entrées - Vorspeisen

Salade Buffet	$\frac{1}{2}$ 9.50	1 / 1 15.50
Saumon fumé de Norvège Avec sauce Raifort et petite bouquetière de salade et balsamico vinaigrette <i>Norwegischer Räucherlachs mit Meerrettich-Schaum, kleinem Salatbouquet und Balsamico-Vinaigrette</i>	19.50	26.50
Queues de crevettes cocktail Tranches d'ananas et bouquetière de salade et balsamico vinaigrette <i>Crevettencocktail mit Ananas-Schiffchen und kleinem Salatbouquet und Balsamico-Vinaigrette</i>		19.50
Petites pommes de terre maison Champignons de Paris, poireau, ail et sauce piquante <i>Kleine Kartoffeln mit frischen Pilzen, Lauch, Knoblauch und scharfe Sauce</i>		18.50
Consommé nature		8.00
Consommé au porto <i>Doppelte Kraftbrühe</i>		8.50
Potage Goulasche <i>Rindsgoulasch ungarischer art</i>		10.50

Du Valais - Aus dem Wallis

Assiette valaisanne assortie	$\frac{1}{2}$	1 / 1
Avec du pain de seigle	19.50	27.00
<i>Assortierter Walliser Teller mit Roggenbrot</i>		
Viande séchée	20.50	28.50
Avec du pain de seigle		
<i>Trockenfleisch mit Roggenbrot</i>		
Fromage à rebibes		19.50
Fruits secs garni		
<i>Hobelkäse garniert mit getrockneten Früchten</i>		
Saucisse à l'ail		15.00
<i>Hauswurst</i>		

Röstis, Fromages - Röstis, Käse

Rösti valaisan		23.50
Tomates, jambon cuit et fromage à raclette gratiné		
<i>Walliserrösti mit Tomaten, gekochter Schinken und Raclettekäse gratiniert</i>		
Rösti Simplon		23.50
Lard grillé, fromage raclette et œuf plat		
<i>Rösti Simplon mit grilliertem Speck, Raclettekäse und Spiegeleiern</i>		
Tranches aux fromages		21.50
Au vin blanc, jambon cuit, œuf et fromage à raclette		
<i>Käseschnitte mit wenigereisswein, gekochter Schinken, Ei und Raclettekäse</i>		

A L`empporter -10% / Zum mitnehmen -10%

Demi-portion -20% sur place / Halba portion -20% weniger

Végétariens - Vegetarisch

Assiette de légumes	18.50
Avec œuf	
<i>Gemüseteller mit Ei</i>	
Omelette Nature	14.00
Omelette aux légumes	16.00
<i>Gemüseomelette</i>	
Spaghetti Napoli	
Sauce tomate	15.50
<i>Spaghetti mit Tomatensauce</i>	

Poisson - Fisch

Filet de perche	32.50
Aux amandes beurrées, riz ou pommes nature	
<i>Eglsfilet an Buttermandeln, Reis oder Salzkartoffel</i>	
Filet de saumon norvégien	35.50
Sauce au vin blanc, kurkuma, légumes du jour avec riz ou pommes nature	
<i>Norwegische Lachsfilet, Weissweinsauce, kurkuma, Tagesgemüse mit Reis oder Salzkartoffel</i>	
Spaghetti Gamberoni	31.50
Queues de crevettes, champignons de paris frais, poireaux, oignons, tomates en dé, sauce à la crème, herbes de Provence	
<i>Spaghetti Gamberoni, Crevettenschwanz, Champignons de Paris, Lauch, Zwiebel, Tomatenwürfel, Rahmsauce, Kräuter der Provence</i>	

A l'emporter -10% / Zum mitnehmen -10%

Demi-portion -20% sur place / Halba portion -20% weniger

Viandes grillées - Fleisch vom Grill

Filet de bœuf 180 gr. 49.50

Beurre Café de paris

Rindsfilet, Kräuterbutter

Entrecôte de bœuf 180 gr. 42.50

Beurre Café de paris

Rindsentrecôte, Kräuterbutter

Emincé de points filets de bœuf Stroganoff 45.50

Rinderfiletspitzen Stroganoff

Escalope de veau 43.50

Champignons de paris sauce

Kalbsschnitzel, Pilz, Kräutersauce

Escalope de porc VS 29.50

Tomates et fromage raclette gratinée, sauce de rôti liée

Schweineschnitzel VS-Art, Tomaten und Raclettekäse gratiniert,

Bratensauce

Escalope de volaille 27.50

Avec sauce café de paris

Geflügelbrust mit Kräuterbuttersauce

Tous les mets sont servis avec légumes du jour.

Garniture au votre choix : frites, pâtes, riz, rösti

Alle Gerichte werden mit Tagesgemüse serviert.

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

A l'emporter -10% / Zum mitnehmen -10%

Demi-portion -20% sur place / Halba portion -20% weniger

Spécialités dès 2 personnes

Spezialitäten ab 2 Personen

	Par pers./ Pro Pers.
Chateaubriand Sauce bérnaise, légumes saisonniers, Champignons frais <i>Bérnaise-Sauce, saisonale Gemüse, frische Pilze</i>	55.-
Fondue chinoise 300 gr. Tranches fines de bœuf, veau, porc et volaille frais coupé à la main Bouillon de bœuf aux légumes, champignons frais Fruits frais saisonniers et légumes aigres-doux <i>Frisches und von Hand dünn geschnittenes Rindfleisch, Kalbsfleisch, Schweinefleisch und Geflügel Rindsbouillon mit Gemüse und frischen Pilzen Frische saisonale Früchte und Sauergemüse</i>	47.-
Fondue orientale 300 gr. Tranches fines de bœuf, veau, porc, volaille coupée à la main et divers poissons frais Fruits frais saisonniers et légumes aigre-doux <i>Frisches und von Hand dünn geschnittenes Rindfleisch, Kalbsfleisch, Schweinefleisch, Geflügel und verschiedene Fische Frische saisonale Früchte und Sauergemüse</i>	49.-
Garniture au votre choix : frites, riz, rösti, Linguine (nouilles) Beilage nach Ihrer Wahl : Pommes, Reis, Rösti, nudel	
Fondue fromage Garni au vin blanc, Kirsch, ail et poivre <i>Käsefondue garniert mit Weisswein, Kirsch, Knoblauch und Pfeffer</i>	27.50
Fondue aux bolets Garnit au vin blanc, Kirsch, ail et poivre <i>Steinpilzfondue garniert mit Weisswein, Kirsch, Knoblauch und Pfeffer</i>	29.50

Enfants - Kinder

Chicken Nuggets 4 pcs	13.50
Avec frites	
<i>Chicken Nuggets 4 Stück mit Pommes</i>	
Escalope de porc à la crème	15.50
Avec Nouille au beurre	
<i>Schweinerahmschnitzel mit Butternudeln</i>	
Portion de frites	7.00
<i>Portion Pommes</i>	
Saucisse de vienne	11.50
Avec frites	
<i>Wienerli mit Pommes</i>	

Provenance des viandes

<i>Bœuf</i>	<i>Suisse, Paraguay et Uruguay</i>
<i>Porc</i>	<i>Suisse</i>
<i>Veau</i>	<i>Suisse et Europe</i>
<i>Volaille</i>	<i>Suisse et Europe brasil argentine</i>

Herkunft des Fleisches

<i>Rindfleisch</i>	<i>Schweiz, Paraguay und Uruguay</i>
<i>Schweinefleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Kalbsfleisch</i>	<i>Schweiz und Europa</i>
<i>Geflügel</i>	<i>Schweiz und Europa brasil argentinien</i>

Peuvent contenir des hormones ou des antibiotiques. Pour les allergiques, veuillez contacter le service. Merci !
Können Hormone oder Antibiotika enthalten. Für Allergiker wenden Sie sich bitte an den Dienst. Vielen Dank!