

Speisekarte



Salate - Salades - Salads

Blattsalat - *Salade verte - Green salad*

9.00

Gemischter Salat - *Salade m el ee - Mixed salad*

12.00

N usslisalat mit Speck, Ei und Croûtons

Salade de rampon au lard, aux œufs et aux croûtons

Lamb's lettuce with bacon, egg and croutons

14.00

Vorspeisen - Hors-d'œuvre – Starters

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Hobelk ase

Carpaccio de bœuf   la roquette et rebibes de fromage

Beef carpaccio with rocket and sliced cheese

19.50

Marinierter Lachs an einer Senf-Dillsauce

Saumon mariné   la sauce moutarde-aneth

Graved salmon with a mustard-dill sauce

19.00

Falsche Schnecken 6

Faux "escargots" de boeuf - Fake "snails" from beef

17.50

Suppen – Soupes – Soups

Tagessuppe - *Soupe du jour* - *Soup of the day*

6.50

Saaser-Suppe

Soupe de Saas - Saas soup

13.00

Karotten-Ingwersuppe

Soupe de carottes et gingembre

Carrot-ginger soup

10.00

Walliser Spezialitäten - Spécialités du Valais Valaisan speciality

Raclette

Portion 9.50

Saaser Eintopf

Potée de Saas – Hotpot Saas

28.00

Walliser Cholera mit Salat

Gâteau aux légumes, poireaux, pommes de terre et salade

Cake with vegetables, leek, potato and salad

27.00

Walliserteller klein/gross

Assiette valaisanne petite/grande

Valaisan plate small/large

19.50/29.50

Rösti

« Walliser »

Mit Rohschinken, Tomaten, Käse und Ei

Avec jambon cru, tomate, fromage et œuf - With raw ham, tomato, cheese and egg

27.00

« Roli »

Speck, Trockenfleisch, Zwiebeln, Lauch und Käse

Lard, viande séchée, oignon, poireau et fromage - Bacon, dried meat, onion, leek and cheese

28.50

« Julia »

Gemüse mit Käse gratiniert

Légumes gratinés au fromage - Vegetable with cheese gratineted

25.00

Bowls mit Apricosendressing

Gurke, Karotte, Spinat, Avocado, Mango, Frühlingszwiebel,

Bohnen und lauwarmer Zartweizen

Concombre, carotte, épinards, avocat, manque, oignon de printemps,

haricots et blé tendre tiède

cucumber, carrot, spinach, avocado, mango spring onion, beans and tender wheat

mit Pouletbruststreifen

avec viande de poulet / with strips of chicken

28.00

mit Rindsfiletwürfel

avec cubes de filet de bœuf / with beef tenderloin cubes

31.00

mit Krevetten / *avec des crevettes / with shrimps*

31.00

Hauptgerichte - Plats principaux - Main courses

Tafelspitz mit Apfelkren, Rösti und Cremespinat

Boeuf bouilli à la sauce Raifort, pomme rösti et épinards à la crème

Boiled beef with apple horseradish, rösti and creamed spinach

43.00

Rindsmedaillons mit Gemüse, Country-Kartoffeln, Pfeffersauce

Médailles de bœuf aux légumes, pommes de terre country, sauce au poivre

Beef medallions with vegetables, country potatoes and pepper sauce

49.00

Tagliata vom Rind mit Rucola, Hobelkäse und Bratkartoffel

Tagliata de bœuf à la roquette, rebibes de fromage et pommes de terre sautées

Beef tagliata with rocket, sliced cheese and roast potato

46.00

Rindsstroganoff mit Reis

Boeuf Stroganoff avec riz - Beef stroganoff with rice

42.00

Walliser-Steak vom Schwein mit Gemüse und Pommes soufflée

Steak de porc valaisan, légumes et pommes soufflées

Valais pork steak with vegetables and soufflée potatoes

33.00

Zartweizen-Risotto mit Blattspinat

Risotto de blé tendre aux feuilles - Tender wheat risotto with spinach leaves

24.00

Fleischfondues ab 2 Personen

Chinoise

Rind und Kalbfleisch in Bouillion

Bacchus

Rindfleisch in Rotweinboullion

mit verschiedenen Saucen, Reis und Pommes-Frites

avec différentes sauces, riz et pommes frites

with various sauces, rice and french fries

p. P. 49.00

Zusätzliche Portion Fleisch

Supplément de viande - Supplément meat

15.00

Deklaration:

Schwein: Schweiz

Kalb: Schweiz

Rind: Schweiz / Paraguay

Poulet: Schweiz / Brasilien

Krevetten: Vietnam

Lachs: Norwegen

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Personal