

**Vorspeisen**  **Entrées**

Knoblauchbrot <i>Pain à l'ail</i>	Fr. 4.50
Tagessuppe <i>Potage du jour</i>	Fr. 5.50
Kraftbrühe mit Sherry <i>Consommé au Sherry</i>	Fr. 6.50
Tomatencrèmesuppe <i>Crème de tomates</i>	Fr. 5.50
Gulaschsuppe <i>Soupe au goulasch</i>	Fr. 8.50
Grüner Salat <i>Salade verte</i>	Fr. 5.-
Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i>	Fr. 8.-

Einfache Hauptspeisen  **Plats principaux simples**kalt  froids

Grosser Salatteller <i>Assiette de salades</i>	Fr. 14.-
Wurstsalat garniert <i>Salade de saucisse garnie</i>	Fr. 17.-
Griechischer Salat (Feta, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven) <i>Salade grecque (Feta, tomates, concombres, oignons et olives)</i>	Fr. 16.-

warm  chauds

Rösti „Älpler Art“ (mit Zwiebeln, überbacken mit Käse) <i>Röstis du vacher (avec oignons, gratiné avec du fromage)</i>	Fr. 15.-
Rösti „Bauern Art“ (mit Speck, Zwiebeln und Spiegelei) <i>Röstis à la paysanne (avec du lard, oignons et œuf sur le plat)</i>	Fr. 17.-
Omelette mit Champignons <i>Omelette aux champignons</i>	Fr. 12.50
Omelette mit Konfitüre (süss) <i>Omelette avec de la confiture (douce)</i>	Fr. 12.50
Makkaroni nach neapolitanischer Art, mit Reibkäse <i>Macaroni à la napolitaine, avec du fromage rapé</i>	Fr. 13.-



Fleischgerichte Plats de viandes



Alle untenstehenden Fleischgerichte:
inklusive Salat als Vorspeise sowie
Gemüsebeilage und zur Wahl: Pommes frites, Teigwaren oder Reis
*Tous les plats de viandes ci-dessous:
inclus: salade (comme entrée) ainsi que
garniture de légumes et au choix: frites, pâtes ou riz*

Pouletbrustfilet an einer Kräuterbutter <i>Filet de poitrine de poulet, beurre Maître d'hôtel</i>	Fr. 22.-
Schweinsschnitzel paniert <i>Escalope de porc panée</i>	Fr. 25.-
Schweinssteak nach Mexikanischer Art <i>Steak de porc à la mexicaine</i>	Fr. 29.-
Cordon-bleu (Schwein) <i>Cordon-bleu (du porc)</i>	Fr. 31.-
Wienerschnitzel (Kalb) <i>Escalope viennoise (veau)</i>	Fr. 36.-
Kalbssteak nach Walliser Art (mit Käse und Tomate) <i>Steak de veau à la valaisanne (avec du fromage et de tomate)</i>	Fr. 42.-
Entrecôte (Rind) mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter <i>Entrecôte de boeuf au poivre ou au beurre Maître d'hôtel</i>	Fr. 42.-
Rindsfiletgulasch „Stroganoff“ (ab 2 Personen) Preis pro Person <i>Filet goulasch de boeuf „Stroganoff“ (à partir de 2 pers./par pers.)</i>	Fr. 43.-
Châteaubriand, Sauce Béarnaise (ab 2 Personen) (Doppeltes Rindsfilet am Tisch tranchiert) Preis pro Person Fr. 50.- <i>Châteaubriand, Sauce Béarnaise (à partir de 2 personnes)</i> (Filet de boeuf) Prix par personne Fr. 50.-	

UNSERE HAUSSPEZIALITÄT:

Fleischfondue „Chinoise“ à discrétion
(ab 2 Personen) Preis pro Person Fr. 39.-
(grosse Auswahl an Beilagen und Saucen)
inklusive grüner Salat und zur Wahl: Reis oder Pommes frites

NOTRE SPÉCIALITÉ:

Fondue „Chinoise“ à discrétion
(à partir de 2 personnes) Prix par personne Fr. 39.-
(grand choix de sauces et de garnitures)
Inclus : une salade verte et au choix : riz ou frites



Walliser Spezialitäten Spécialités Valaisannes



Walliser Teller / Walliser Platte Fr. 22.- / Fr. 28.-
Assiette Valaisanne / Plat Valaisan

Portion Trockenfleisch Fr. 25.-
Portion de viande séchée

Walliser Trockenspeck Fr. 11.-
Lard séché du Valais

Hobelkäse aus der Region Torrent Fr. 15.-
Vieux fromage de l'alpage „Torrent“

Käsefondue (mit Brot oder Kartoffeln):

- Hausmischung Fr. 22.-

- „ mit Tomaten (ab 2 Personen) Preis pro Person Fr. 24.-

- „ mit Steinpilzen (ab 2 Personen) Preis pro Person Fr. 26.-

Fondue au fromage (avec du pain ou des pommes de terre)

- *Mélange de la maison* Fr. 22.-

- „ *à la tomate (à partir de 2 pers.)* Prix par pers. Fr. 24.-

- „ *avec des bolets (à partir de 2 pers.)* Prix par pers. Fr. 26.-

Käseschnitte :

- nature Fr. 15.-

- pro Beilage (Ananas, Ei, Schinken, Tomaten, Zwiebeln) Fr. 1.50

Croûte au fromage:

- nature Fr. 15.-

- par garniture (ananas, oeuf sur le plat, jambon, tomate, oignons) Fr. 1.50

Walliser Raclette:

Jeden Montag- und Donnerstagabend

oder immer ab 4 Personen

Feiner, würziger Käse, allerlei leckere, nicht alltägliche Beilagen

pro Portion Fr. 6.- / à discrétion Fr. 30.-

Raclette:

Chaque lundi et jeudi soir

(ou à partir de 4 personnes toujours)

Bon fromage épicié, des garnitures délicieuses et vraiment spéciales

la portion Fr. 6.- / à discrétion Fr. 30.-

Herkunft unseres Fleisches - Origine de nos viandes

Poulet : CH, H ; Schwein (*porc*): CH ; Kalb (*veau*): CH (Region);

Rind (*boeuf*): CH (Region); Wild (*gibier*): A, NZ; Lamm (*agneau*): CH, NZ