



Raclette & Fondue

1	Walliserteller Assiette Valaisanne			24.00
2	Käseschnitte mit Schinken und Ei Croûte au fromage au jambon et oeuf			18.00
3	Käsefondue Fondue au fromage	ab 2 Personen dès 2 Personnes	pP	23.00
	RACLETTE Portion			8.-
	RACLETTE à discrétion mit kleiner Portion Trockenfleisch			35.-



4	Grüner Salat Salade verte			7.00
5	Gemischter Salat (oder vom Büffet) Salade mêlée (où soit du buffet)			12.00



6	Bouillon mit Ei Bouillon à l'oeuf	7.00
7	Kürbiscrèmesuppe mit Amarettorahmhaube Crème de potiron au „huppe“ d'amaretto	9.00
8	Tomatencrèmesuppe Crème de tomate	8.00



9	Crevetten-Cocktail Cocktail de crevettes	15.00
10	Carpaccio vom Rind Carpaccio du boeuf	17.00
19	Klassisches Rindfleischtartare, Toast und Butter Tartare de boeuf „classique“, Toast et beurre	28.00
20	Tartare ½ Portion	19.00



15	Swissburger CHRISTANIA mit Pommes Frites Steak haché CHRISTANIA, Pommes-frites	19.00
40	Spaghetti Napoli	16.00
41	Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino	18.00
44	Ravioli 5 Formaggi	21.00
45	Gemüseteller Assiette de Légumes	23.00
46	Käseomelette mit Gemüsebeilage Omelette au fromage, Légumes du jour	21.00
47	Gemüse- Spätzlepfanne Poêlée de Spätzle et Légumes	19.00
48	Früchte-Curry im Reisring Timbale de riz au curry et fruits	26.00



18	Seezunge Pangasius mit buntem Salat Filet de sole Pangasius, salads variées	22.00
58	Zanderfilet pochiert an Champagner-Safransauce, Reis Filets de sandre poché, sce. au champagner-safrané, Riz	35.00
59	Forellenfilets gebraten an Salbeibutter mit Bratkartoffeln Filets de truite rôti au beurre de sauge, Pommes sautées	29.00



50	Kalbsleberli mit Reis oder Rösti Emincé de foie de veau avec riz ou avec Rösti	CH	28.00
52	Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart, Rösti Emincé de veau à la zurigoise, Rösti	CH	32.00
53	Reis CASIMIR, Kalbfleisch-Curry mit frischen Früchten Emincé de veau au curry, riz et garniture de fruits frais	CH	33.00
54	Rinds-Entrecôte „Café de Paris“, Frites, Gemüse ENTRECÔTE de boeuf „Café de Paris“ garnie	CH	36.00
56	Lamm-Rack mit Kartoffelgratin, Gemüse Rack d'Agneau, Pommes gratin, Légumes	NZ	39.00
57	Bauernbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti Saucisse paysanne, sce. aux Oignons, Rösti	CH	21.00
60	Cordon-bleu vom Schwein mit Pommes, Gemüse Escalope de porc „Cordon-bleu“, Frites, Légumes	CH	29.00



HAUSSPEZIALITÄT
SPECIALITÉ MAISON

55	Triologie „Cordon-Maison“ Drei gefüllte Minischnitzel mit speziellem Gusto Trois mini Escalopse fourée au Gusto differantes	CH	38.00
----	---	----	-------



- | | | | |
|----|---|----|-------|
| 61 | Chicken Nuggets mit Pommes-frites
Chicken Nuggets avec Pommes-frites | CH | 14.00 |
| 63 | Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti avec sauce tomate | | 12.00 |

AUF VORBESTELLUNG, AB 2 PERSONEN
FONDUE BOURGIGNONNE
FONDUE CHINOISE



- | | | | | |
|----|--|----|----|------|
| 71 | Fondue Bourgignonne / Fondue Chinoise
Pommes-frites und/oder Reis / Frites et/où riz
Frische Früchte / Fruits frais variées
Gemischter Salat / Salades mêlée | pP | CH | 48.- |
|----|--|----|----|------|



- | | | |
|----|---|-------|
| 80 | Riesenmeringue mit Schlagrahm
Meringue geant chantilly
(+ 1 Kugel Rahmglace 3.00 / + 1 boule de glace 3.00) | 8.00 |
| 81 | Hausgemachtes Caramelchöpfli
Flan caramel maison | 8.00 |
| 82 | Panna cotta mit Beeren
Panna cotta avec des baies | 10.00 |
| 83 | Frischer Fruchtsalat mit „Schuss“
Macedoine de fruits „arosé“ | 12.00 |
| 84 | Walliser Sorbet, Aprikosen Sorbet mit Abricotin
Sorbet Apricots arosé à l’abricotine | 12.00 |

Diverse Coupes und Eisspezialitäten
Verlangen Sie unsere Eiskarte !

