

**Salate / Salades / Salads**

<b>Gemischter Salat</b> Salade mêlée / Mixed salad	<b>13</b>
<b>Endiviensalat mit Blutorange und geräucherter Forelle</b> Salade d'endive à l'orange sanguine et truite fumée Endive salad with blood orange and smoked trout	<b>16</b>
<b>Feldsalat mit Austernpilzen und Ziegenkäse</b> Salade de mâche au pleurotte et fromage de chèvre Lamb's lettuce salad with oyster mushrooms and goat cheese	<b>16</b>

**Vorspeisen / Entrées / Starters**

<b>Rindscarpaccio mit Rucolasalat, Parmesan und Trüffelöl</b> Carpaccio de boeuf, salade de roquette, parmesan et huile de truffe Beefcarpaccio with rocket salad, parmesan and truffle oil	<b>23</b>
<b>Wildschweinschinken und Selleriesalat mit Äpfeln</b> Jambon de sanglier et salade de celeri aux pommes Wild boar ham and celery salad with apples	<b>25</b>
<b>Kalbsbries-Blätterteig mit Morcheln</b> Feuilletés de ris de veau aux morilles Sweetbread puff pastry with morels	<b>27</b>
<b>Jakobsmuscheln und Riesengarnelen auf einem Bett aus Lauch mit Safran</b> Coquilles Saint-Jacque et crevettes géants sur un lit de poireau au safran Scallops and giant prawns on a bed of leeks with saffron	<b>26</b>
<b>Alpkäse mit Nüssen und Trauben</b> Fromage d'alpage aux noix et raisin Alp cheese with nuts and grapes	<b>18</b>
<b>Walliser Teller</b> Assiette valaisanne Country plate	<b>24</b>
<b>Rinds- und Lammfleisch</b> Viande séchée de boeuf et d'agneau Air-dried-meat (beef and lamb)	<b>24</b>

**Suppen / Potages / Soups**

<b>Kürbiscremesuppe mit Kastanien</b> Crème de potiron et marron Cream of pumpkin soup with chestnuts	<b>11</b>
<b>Zwiebelsuppe mit Käsecroutons</b> Soup à l'oignons et croûtons au fromage Onion soup with cheese croutons	<b>11</b>
<b>Rindsuppe mit Wachtelei und Gemüsewürfeln</b> Consommé de bœuf à l'œuf de caille et dès de légumes Beef consommé with quail's egg and cube of vegetables	<b>11</b>

**Fleisch vom Grill  
Viande au feu de bois / Grilled meat**  
alle Grilladen 200 gr Portionen  
inkl. Salat, Gemüse und Beilagen

<b>Lammentrecôte</b> Entrecôte d'agneau Sirloin of lamb	NZ <b>44</b>
<b>Lammkeule 2 Pers.</b> Gigot d'agneau Leg of lamb	NZ <b>84</b>
<b>Lammkoteletts</b> Côtelettes d'agneau Lamb chops	NZ <b>39</b>
<b>Hirschfilet</b> Filet de cerf Filet of stag	NZ <b>49</b>
<b>Zwischenrippenstück</b> Entrecôte Sirloin steak	AMS <b>46</b>
<b>Doppeltes Zwischenrippenstück 2 Pers.</b> Entrecôte double Double Sirloin steak	AMS <b>92</b>
<b>Rindsfilet</b> Tournedos Filet of beef	AU <b>52</b>
<b>Chateaubriand 2 Pers</b> Chateaubriand Double filet of beef	AU <b>104</b>
<b>Kalbssteak</b> Steak de veau Veal steak	CH <b>49</b>
<b>Schweinssteak</b> Steak de porc Pork steak	CH <b>35</b>
<b>Kalbsleber vom Grill</b> Foie de veau du grill Calf's liver	CH <b>38</b> auf Vorbestellung
<b>½ Hühnchen (auf Vorbestellung bis 17h)</b> ½ Poulet (sur commande jusqu'à 17h) ½ Chicken (on reservation up to 5pm)	CH <b>30</b>

Import Lammfleisch Herkunft NZ/AU kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein  
Für Infos über evtl. Allergien können Sie sich gerne an unsere Mitarbeiter wenden.

**Unsere Fleischspiesse / Nos Brochettes / Our meat skewers**

<b>Rindfleischspieß mariniert mit Knoblauch und Chili (scharf)</b> Brochette de boeuf marinée à l'ail et chili (fort) Beef skewer marinated with garlic and chili (hot)	AU <b>40</b>
<b>Marinierter Pouletspieß mit Sesamöl und Ingwer</b> Brochette de poulet marinée à l'huile de sésame et gingembre Chicken skewer, marinated with sesame oil and ginger	CH <b>30</b>

wir servieren zum Grillfleisch unsere hausgemachte Kräuterbutter, (auf Wunsch Sauce bearnaise oder Pfeffersauce) Salat, Gemüse und Kartoffelgratin, Pommes Frites, Polenta, Reis oder Spaghetti

nos grillades avec sont servies avec notre beurre aux herbes maison (sur demande avec sauce bearnaise ou sauce au poivre) salade, légumes et gratin dauphinois, pommes frites, polenta, riz ou spaghetti

we serve with our grilled meat homemade herb butter (by request bearnaise sauce or peppersauce) vegetables, salad and gratin-potato, french fries, polenta, rice or spaghetti

**aus unserer Küche / de notre cuisine / from our kitchen**

<b>Piccata nach Mailänder Art mit Spaghetti</b> Piccata milanaise avec spaghetti Piccata milanaise with spaghetti	CH <b>45</b>
<b>Fondue Bourguignonne</b>	AU <b>46</b>
<b>Fondue Chinoise</b>	CH/AU <b>46</b>
<b>Supplement Fonduefleisch 100 gr</b>	<b>12</b>
	½      1/1
<b>Risotto mit Steinpilzen</b> Risotto au bolet Risotto with boletus	<b>16</b> <b>26</b>
<b>Ravioli mit Trüffeln</b> Ravioli aux truffes Ravioli with pumpkins and boletus	<b>16</b> <b>26</b>
<b>Farfalle mit Räucherlachs und Spinat</b> Farfalle au saumon fumé et épinards Farfalle with smoked salmon and spinach	<b>16</b> <b>26</b>

**Käsespezialitäten**  
**Spécialités de fromage**  
**Cheese specials**

**Raclette** **9**  
 pro Portion  
 par portion  
 per portion

**Käsefondue** **26**  
 Fondue au fromage  
 Cheese fondue

**Nachtisch / Desserts / Sweets**

<b>Tobleronemousse</b>	<b>14</b>
Mousse au chocolat de toberone Toblerone chocolate mousse	
<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis</b>	<b>12</b>
Strudel aux pommes avec sauce vanille ou glace vanille Apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream	
<b>Warme Rotweinzwetschgen mit Zimteis</b>	<b>12</b>
Prunaux tièdes aux vins rouges avec glace à la cannelle Warm red wine plums with cinnamon ice cream	
<b>Mangomousse mit Vanille</b>	<b>13</b>
Mousse à la manque et vanille Mango mousse with vanilla	
<b>Ananas mit Kirschwasser und Mascarpone-Eiscreme</b>	<b>12</b>
Ananas au kirsch et glace mascarpone Pineapple with kirsch and mascarpone ice cream	
<b>Caramelflan im Glas</b>	<b>9</b>
Flan Caramel servi dans un verre Caramel flan served in a glass	
<b>Meringue mit Rahm</b>	<b>10</b>
Meringues chantilly Meringues with whipped cream	
<b>Meringue mit Eis</b>	<b>12</b>
Meringues glacées Meringues with ice cream	
<b>Eis pro Kugel / Boules de glace / Ice cream per ball</b>	<b>3.50</b>
Vanille, Erdbeere, Mokka, Schokolade, Aprikose, Zitrone, Zimt, Mango, Blutorange	
<b>Wodka Sorbet</b>	<b>9.50</b>
Sorbet vodka Lemon sorbet with vodka	
<b>Aprikosensorbet</b>	<b>9.50</b>
Sorbet à l'abricot Apricot sorbet with apricot brandy	
<b>Eisbecher Dänemark</b>	<b>11</b>
Coupe Danemark Vanilla ice cream with hot chocolat sauce	
<b>Käseteller</b>	<b>15</b>
Assiette de fromage / Cheese plate	

Service und MwSt 7.7% inbegriffen

**Kaffee und Schnaps**

Kaffee / Espresso / Tee	4.40
Tschuggi Café	10
Swiss Café	10
Irish Café	10
Café fertig	8
Williamine Morand	8
Abricotine Morand	8
Framboise Morand	8
Kirsch Morand	8
Vieille Prune	8
Grappa di Brunello	8
Calvados	8

**Dessertwein**

Malvoisie la colline de Vârone R.Vouiloz, Varen	5dl	58
--	-----	----