

Kalte Vorspeisen / Hors d'oeuvres froides / Cold starters

<i>Grüner Salat / salade verte / green salad</i>	<i>9.50</i>
<i>Gemischter Salat / salade mêlée / mixed salad</i>	<i>11.50</i>
<i>Nizzer Salat / Salade Niçoise / Niçoise salad</i>	<i>14.00</i>
<i>Griechischer Salat / Salade Grecque / Greek salad</i>	<i>14.00</i>
<i>Tomaten mit Mozzarella und Basilikum</i> <i>Tomates et mozzarella au basilic</i> <i>Tomato mozzarella and basil</i>	<i>14.00</i>
<i>Rindsfilet Carpaccio mit Rucola und Parmesan</i> <i>Carpaccio de filet de bœuf à la roquette et parmesan</i> <i>Beef fillet carpaccio with rocket and parmesan cheese</i>	<i>24.00</i>
<i>Thunfischcarpaccio mit Avocado, Frühlingszwiebeln und Koriander</i> <i>Carpaccio de thon au coriandre, ognions de printemps et avocat</i> <i>Tuna carpaccio with spring onions, avocado and coriander</i>	<i>24.00</i>

Warme Vorspeisen / Hors d'oeuvres chaudes / Warm starters

Mit Pernod flambierte Riesengarnelen an Ingwersauce 18.50
Crevettes géantes à la sauce au gingembre flambées au Pernod
King prawns in Pernod sauted with ginger sauce

Frische Miesmuscheln Seemanns Art (Tomatensauce, Weisswein und Kräuter) 26.00
Moules fraîches à la marinière (Sauce tomate, vin blanc et herbes) 1/2 16.00
Fresh mussels seaman style (Tomato sauce, white wine and herbs)

Frische Venusmuscheln an Kräuter-Prosecco Sauce 22.00
Palourdes frais à la sauce aux fines herbes et prosecco
Fresh clams with herb-prosecco

Suppen / Soupes / Soups

Klare Gemüse Suppe / Potage claire de légumes/ Clear vegetables soup 9.00

Tomatencremesuppe mit Basilikum 9.00
Crème de tomates au basilic
Tomato cream soup with basil

Pilzcremesuppe 12.00
Crème aux champignons de bois
Mushroom cream soup

Weissweinsuppe mit Walliser Trockenfleisch-Streifen und Croutons 12.00
Soupe au vin blanc à la viande séchée du Valais et croûtons
White wine soup with dried meat from Valais and croutons

Vegetarische Gerichte und Teigwaren
Plats végétariens et pâtes
Vegetarian dishes and pasta

<i>Weisswein-Risotto mit Mischpilzen</i> <u>V</u>	26.00
<i>Risotto au vin blanc et champignons</i> <u>v</u>	
<i>White wine risotto with mixed mushrooms</i> <u>v</u>	
<i>Gemüse -Risotto / risotto aux légumes / vegetables risotto</i>	24.00
<i>Rösti mit Pilzragout an Rahmsauce</i> <u>v</u>	26.00
<i>Rösti, sauce à la crème et ragout de champignons</i> <u>v</u>	
<i>Rösti with mixed mushrooms on cream sauce</i> <u>v</u>	
<i>Spaghetti Aglio-Olio mit frischem Spinat und Spiegelei (Scharf)</i> <u>V</u>	22.00
<i>Spaghetti aglio-olio aux épinards frais et œuf plat</i> <u>v</u> (Piquante)	
<i>Spaghtti aglio-olio with fresh spinach and fried egg</i> <u>v</u> (spicy)	
<i>Nudeln mit asiatischem Gemüse</i> <u>v</u>	26.00
<i>Nouilles aux légumes asiatiques</i> <u>v</u>	
<i>Noodles with vegetables Asian style</i> <u>v</u>	
<i>Ricotta-Ravioli an Safransauce und Gemüse</i> <u>V</u>	26.00
<i>Ravioli farcies de ricotta à la sauce au safran et légumes</i> <u>v</u>	
<i>Ravioli filled with ricotta on saffron sauce and vegetables</i> <u>v</u>	
<i>Penne alla arrabbiata</i> <u>v</u>	24.00
<i>Spaghetti Bolognese</i>	21.00

V = Vegetarische Gerichten, V = Plats végétariens, V= Vegetariens dishes

Schweizer Spezialitäten / Spécialités Suisse Swiss Specialities

<i>Walliserteller Assiette Valaisanne Specialities from Valais</i>	<i>25.50</i>
<i>Walliser Rösti mit Raclettekäse überbacken Rösti Valaisan au fromage de raclette Rösti Valais style with raclette cheese</i>	<i>24.00</i>
<i>Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce und Rösti Saucisse de veau à la sauce aux oignons et Rösti Veal sausage with onion sauce and Rösti</i>	<i>21.50</i>
<i>Rösti mit Speck und Spiegelei Rösti au lard et oeuf Rösti with bacon and egg</i>	<i>24.00</i>
<i>Schweinsbratwurst mit Pommes-Frites Saucisson de porc et pommes frites Pork sausage with French fries</i>	<i>21.50</i>
<i>Zürcher Geschnetzelttes mit Rösti Emincé de veau Zurichoise au Rösti Sliced veal Zürich style with Rösti</i>	<i>38.00</i>
<i>Kalbs-Cordon bleu mit Pommes-Frites Cordonbleu de veau et pommes frites Veal cordonbleu with French fries</i>	<i>41.00</i>

Käsefondues/ fondues au fromage/Cheese fondues

<i>Käsefondue / Fondue au fromage / Cheese fondue</i>	24.00
<i>Käse-Tomatenfondue / Fondue de fromage aux tomates Cheese- tomato fondue</i>	25.00
<i>Kräuterfondue / Fondue de fromage aux herbes Cheese fondue with herbs</i>	25.00

Ab 2 Personen /À partir de 2 personnes / For 2 Persons

<i>Haus Fondue (Rind, Poulet, Schwein 250 Gr.) mit grünem Salat</i> p.P	42.00
<i>Fondue maison (bœuf, poulet, porc 250gr.) accompagnée d'une salade verte Home style fondue (beef, chicken, pork 250 gr.) with green salad</i>	
<i>Fondue Chinoise (Kalb/Rindfleisch 200 Gr.) mit grünem Salat</i> p.P	44.00
<i>Fondue Chinoise (veau/bœuf 200 gr.) accompagnée d'une salade verte Fondue Chinoise (veal/beef 200 gr.) with green salad</i>	
<i>Supplement Fleisch / supplement de viande / Extra portion of meat</i> <u>pro portion</u>	12.00
<i>Fondue Bourguignon (Rindsfilet 200 Gr.) mit grünem Salat</i> p.P	48.00
<i>Fondue Bourguignon (filet de bœuf 200 gr.) accompagnée d'une salade verte Fondue Bourguignon (beef sirloin 200 gr.) with green salad</i>	
<i>Supplement Fleisch /supplément de viande / extra portion of meat</i> <u>pro portion</u>	16.00

*Aus dem See und dem Meer / Poissons et fruits de mer
Fish and Seafood*

<i>Spaghetti Viktoria mit Meeresfrüchten und leicht scharfer Tomatensauce</i>	<i>39.00</i>
<i>Spaghetti Viktoria aux fruits de mer à la sauce aux tomates légèrement piquante</i>	
<i>Spaghetti Viktoria with seafood and slightly spicy tomato sauce</i>	
<i>Spaghetti mit frischen Venusmuscheln an Cherry Tomaten und Kräuter</i>	<i>34.00</i>
<i>Spaghetti aux palourdes frais, tomates cerises et herbes</i>	
<i>Spaghetti with fresh clams Cherry tomatoes and herbs</i>	
<i>Safran-Risotto mit Zucchini und Krevetten</i>	<i>36.00</i>
<i>Risotto au safran, courgettes et crevettes</i>	
<i>Saffron-risotto with zucchini and shrimps</i>	
<i>Grillierte Doradenfilets mit Gemüse und Knoblauch-Kartoffeln</i>	<i>38.00</i>
<i>Filets de dorade grillés aux légumes et pommes de terre à l'ail</i>	
<i>Grilled sea bream fillets with vegetables and garlic potatoes</i>	
<i>Grillierte Wolfsbarschfilets mit Fenchel und Rosmarin-Kartoffeln</i>	<i>38.00</i>
<i>Filet de loup de mer grillée sur lit de fenouil et pommes de terre au romarin</i>	
<i>Grilled sea bass fillet on fennel bed with rosemary potatoes</i>	

Fleisch/ Viande / Meat

<i>Grilliertes Eringer Entrecôte mit Kräuterbutter Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln Entrecôte de bœuf d'Hérens grillée au Café de Paris légumes et pommes de terre au romarin Tenderloin Valais beef with herb butter vegetables and rosemary potatoes</i>	<i>44.00</i>
<i>Sautiertes Rindsfilet an Portweinsauce, Risotto und Gemüse Filet de boeuf sauté à la sauce au vin de Porto, risotto et légumes Beef fillet with Port wine sauce, risotto and vegetables</i>	<i>46.00</i>
<i>Schweinesteak an Pilzrahmsauce und Nudeln Steak de porc, sauce à la crème aux champignons et nouilles Pork steak on mushroom-cream sauce and noodles</i>	<i>28.00</i>
<i>Wienerschnitzel mit pommes frites und Salat Escalope Viennoise aux pommes frites et salade Veal steak Vienna style with French fries and salad</i>	<i>38.00</i>

Herkunft der Fleischprodukte:

Rind, Kalb : Schweiz, Australien

Schwein : Schweiz, EU

Alle Preise sind inkl. 8% MWST

Desserts

<i>Limoncello Panna-Cotta</i>	<i>10.00</i>
<i>Karamel Köpfler / Flan caramel / Caramel pudding</i>	<i>10.00</i>
<i>Ananas Carpaccio mit Baccardi und Kokosnusseis</i> <i>Carpaccio d'ananas au Bacardi et glace au noix de coco</i> <i>Pineapple carpaccio with Bacardi and coconut ice cream</i>	<i>12.00</i>
<i>Eiskaffee</i>	<i>10.00</i>
<i>Dreierlei Sorbet Variation mit seinen Früchten und seinem Geist</i> <i>Les trois sorbets aux fruits et ses eaux-de-vie</i> <i>Variety of three sorbets with its fruits and liquors</i>	<i>15.00</i>
<i>Coupe Dänemark / Coupe Colonel / Coupe Valaisanne</i>	<i>12.00</i>
<i>Tartufo flambiert / Tartufo flambé / Flamed tartufo</i>	<i>10.00</i>
<i>Kugel Eis / Boule de glace / Scoop of ice cream</i>	<i>3.50</i>
<i>Vanille, Schokolade, Mokka, Aprikose, Zwetschge, Birne und Zitrone</i> <i>Vanille, chocolat, café, abricot, prune, poire et citron</i> <i>Vanilla, chocolate, coffee, apricot, plum, pear and lemon</i>	

Spezialität des Hauses
Spécialité maison
House specialities

T-Bonesteak vom Eringer Rind

T-Bonesteak Boeuf d'Hérens

T-Bonesteak Valais beef



500.g

63.00