

*Kalte Vorspeisen und Salate*  
*Hors d'oeuvres froides et salades*  
*Cold starters and salads*

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Grüner Salat / salade verte / green salad</i>   | <i>9.50</i>  |
| <i>Gemischter Salat / salade mêlée / mixed salad</i><br><i>11.50</i>   |              |
| <i>Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Ei und Croutons</i><br><i>Salade de mâche, lard croustillant, oeuf et croûtons</i><br><i>Lamb's lettuce salad with crispy bacon, egg and croutons</i>                                   | <i>15.00</i> |
| <i>Nüsslisalat mit sautierten Pilzen und gerösteten Pinienkernen</i><br><i>Champignons sautés sur salade de mâche aux pignons</i><br><i>Lamb's lettuce salad with sauted mushrooms and pine nuts</i>                         | <i>16.00</i> |
| <i>Entenleberterrinen an Zwiebel-Portwein Confit und Brioche</i><br><i>Terrine de foie de canard au confit à l'oignon et vin de Porto et sa brioche</i><br><i>Duck liver terrine with onion-Port wine confit and brioche</i> | <i>24.00</i> |
| <i>Oktopuscarpaccio an Orangen Vinaigrette und grillierte Peperoni</i><br><i>Carpaccio de poulpe à la vinaigrette aux oranges et poivrons grillés</i><br><i>Octopus carpaccio on orange vinaigrette and grilled peperoni</i> | <i>19.50</i> |
| <i>Tuna Tataki asiatischer Art mit Algensalat und Ingwer</i><br><i>Tataki de thon à la mode asiatique et salade aux algues</i><br><i>Tuna Tataki Asia style with seaweed salad</i>   | <i>21.50</i> |

*Alle Preise sind inkl. 7.7% MWST*

*Warme Vorspeisen und Suppen*  
*Hors d'oeuvres chaudes et soupes*  
*Warm starters and soups*

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Frische Venusmuscheln an Kräuter-Prosecco Sauce</i><br><i>Palourdes frais à la sauce aux fines herbes et prosecco</i><br><i>Fresh clams with herbs-Prosecco sauce</i>   | <i>22.00</i> |
| <i>Mit Pernod flambierte Riesengarnelen an Ingwersauce</i><br><i>Crevettes géantes à la sauce au gingembre flambées au Pernod</i><br><i>King prawns in Pernod sauted with ginger sauce</i>                       | <i>19.50</i> |
| <i>Tagessuppe / Potage du jour / Soup of the day</i>   | <i>9.00</i>  |
| <i>Tomatencremesuppe mit Basilikum</i><br><i>Crème de tomates au basilic</i><br><i>Tomato cream soup with basil</i>  | <i>9.50</i>  |
| <i>Steinpilzcremesuppe</i><br><i>Crème aux bolets</i><br><i>Boletus cream soup</i>   | <i>12.00</i> |
| <i>Weissweinsuppe mit Walliser Trockenfleisch-Streifen und Croutons</i><br><i>Soupe au vin blanc à la viande séchée du Valais et croûtons</i><br><i>White wine soup with dried meat from Valais and croutons</i> | <i>12.00</i> |

*Vegetarische Gerichte*  
*Plats végétariens*  
*Vegetarian dishes*

*Kürbis-Risotto an Salbei und Blauschimmelkäse* 26.00  
*Risotto au potiron à la sauge et fromage bleu*  
*Pumpkin risotto with sage and blue cheese*

*Weisswein-Risotto mit Mischpilzen* 26.00  
*Risotto au vin blanc et champignons*  
*White wine risotto with mixed mushrooms*

*Rösti mit Pilzragout an Rahmsauce* 28.00  
*Rösti, sauce à la crème et ragout de champignons*  
*Rösti with mixed mushrooms on cream sauce*

*Spaghetti Aglio-Olio mit frischem Spinat und Spiegelei (scharf)* 26.00  
*Spaghetti aglio-olio aux épinards frais et œuf plat (piquante)*  
*Spaghetti aglio-olio with fresh spinach and fried egg (spicy)*

*Tagliarini mit asiatischem Gemüse* 26.00  
*Tagliarini aux légumes asiatiques*  
*Tagliarini with vegetables Asian style*

## *Schweizer Spezialitäten / Spécialités Suisse* *Swiss Specialities*

|   |              |
|---|--------------|
| <i>Walliser Rösti mit Raclettekäse überbacken</i>           | <i>24.00</i> |
| <i>Rösti Valaisan au fromage de raclette</i>                |              |
| <i>Rösti Valais style with raclette cheese</i>              |              |
| <br>  |              |
| <i>Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce und Rösti</i>             | <i>22.50</i> |
| <i>Saucisse de veau à la sauce aux oignons et Rösti</i>     |              |
| <i>Veal sausage with onion sauce and Rösti</i>              |              |
| <br>  |              |
| <i>Rösti mit Speck und Spiegelei</i>                        | <i>24.00</i> |
| <i>Rösti au lard et oeuf</i>                                |              |
| <i>Rösti with bacon and egg</i>                             |              |
| <br>  |              |
| <i>Zürcher Geschnetzertes mit Rösti</i>                     | <i>38.00</i> |
| <i>Emincé de veau Zurichoise au Rösti</i>                   |              |
| <i>Sliced veal Zürich style with Rösti</i>                  |              |
| <br>  |              |
| <i>Hausmischung Käsefondue</i>                              | <i>25.00</i> |
| <i>Fondue au fromage maison / Cheese fondue home recipe</i> |              |
| <br>  |              |
| <i>Kräuterfondue / Fondue au fromage aux herbes</i>         | <i>26.00</i> |
| <i>Cheese fondue with herbs</i>                             |              |

## *Fisch und Meeresfrüchte / Poissons et fruits de mer* *Fish and Seafood*

|   |              |
|---|--------------|
| <i>Spaghetti mit frischen Venusmuscheln (Vongole)</i><br><i>an einer Prosecco-Kräutersauce und Cherry Tomaten</i><br><i>Spaghetti aux palourdes frais</i><br><i>à la sauce au Prosecco aux herbes et tomates cerises</i><br><i>Spaghetti with fresh clams on herbs-Prosecco sauce and cherry tomatoes</i> | <i>34.00</i> |
| <i>Sautierter Oktopus mit Grillgemüse und Kräuter</i><br><i>Poulpe sauté aux légumes grillés aux herbes</i><br><i>Sautéed octopus on grilled vegetables and herbs</i>   | <i>38.00</i> |
| <i>Safran-Risotto mit Zucchini und Riesengarnelen</i><br><i>38.00</i><br><i>Risotto safrané aux courgettes et crevettes</i><br><i>Risotto with zucchini and King prawns</i>   |              |
| <i>Gebratene Lachsforelle an Pastinaken Püree und roter Beete Quinoa</i><br><i>Truite saumonée sautée à la purée au panais et quinoa aux betteraves rouges</i><br><i>Sautéed salmon trout with mashed parsnips and beetroot quinoa</i>  | <i>38.00</i> |
| <i>Grillierte Wolfsbarschfilets mit Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln</i><br><i>Filet de loup de mer grillée sur lit de légumes et pommes de terre au romarin</i><br><i>Grilled sea bass fillet on vegetables with rosemary potatoes</i>   | <i>41.00</i> |
| <i>Stockfisch an Olivenkruste mit frischem Spinat und Knoblauch-Kartoffeln</i><br><i>Morue à la croute aux olives, épinards frais et pommes de terre à l'ail</i><br><i>Cod fish with olive crust, fresh spinach and garlic potatoes</i>   | <i>41.00</i> |

### *Herkunft der Fische:*

*Italien und Frankreich: Wolfsbarsch und Oktopus*

*Norwegen: Stockfisch*

*Schweiz: Lachsforelle*

## *Fleisch/ Viande / Meat*

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Grilliertes Eringer Entrecôte mit Kräuterbutter<br/>Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse<br/>Entrecôte de bœuf d'Hérens grillée au Café de Paris<br/>pommes de terre au romarin et légumes<br/>Sirloin Valais beef with herb butter<br/>rosemary potatoes and vegetable</i>   | <i>44.00</i> |
| <i>Grillierte Rindsfilet Tournedos an Madeira-Trüffel Sauce *<br/>und Kartoffel-Sellerie Purée<br/>Tournedos de filet de boeuf grillés à la sauce Madère aux truffes*<br/>accompagné d'une mousseline de pommes de terre au céleri<br/>Grilled beef fillet tournedos with Madeira-truffles sauce*<br/>and mashed celery potatoes</i> | <i>48.00</i> |
| <i>Rinds Stroganoff im Reisring *<br/>Stroganoff de boeuf au riz *<br/>Beef stroganoff with rice *</i>   | <i>36.00</i> |
| <i>Schweinesteak an frischer Pilzrahmsauce und Linguini<br/>Steak de porc à la crème aux champignons frais et linguini<br/>Pork steak on fresh mushroom-cream sauce and linguini</i>   | <i>31.50</i> |
| <i>Wienerschnitzel mit Pommes Frites und grünem Salat<br/>Escalope Viennoise aux pommes frites et salade verte<br/>Veal steak Vienna style with French fries and green salad</i>   | <i>38.00</i> |
| <i>Lammkarree provenzialischer Art mit Pilzrisotto<br/>Carrée d'agneau à la provençale et risotto aux champignons<br/>Lamb rack provence style with mushroom risotto</i>   | <i>46.00</i> |
| <i>Herkunft des Fleisches:<br/>Schweiz, EU und Australien: Rind, Kalb, Lamm<br/>Schweiz : Schwein<br/>Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein *</i>  |              |

# Desserts

|   |              |
|---|--------------|
| <i>Tagesdessert / Dessert du jour / dessert of the day</i>  | <i>10.00</i> |
| <i>Orangen-Tiramisu im Glas</i><br><i>Tiramisu aux oranges en verre</i><br><i>Orange-Tiramisu in a glass</i>  | <i>12.00</i> |
| <i>Karamellköpfler / Flan caramel / Caramel pudding</i>   | <i>10.00</i> |
| <i>Dreierlei Sorbet Variation mit seinem Geist</i><br><i>Les trois sorbets et ses eaux-de-vie</i><br><i>Variety of three sorbets with its liquors</i>   | <i>15.00</i> |
| <i>Eiskaffee / Ice coffee</i>   | <i>10.00</i> |
| <i>Coupe Dänemark / Coupe Colonel / Coupe Valaisanne</i>  | <i>12.00</i> |
| <i>Affogato mit Whisky</i>  | <i>10.50</i> |
| <i>Kugel Eis / Boule de glace / Scoop of ice cream</i><br><i>Mit Rahm / Chantilly / Wipped cream + 1.00</i>   | <i>3.50</i>  |
| <i>Vanille, Schokolade, Aprikose, Zwetschge, Birne, Mokka und Zitrone</i><br><i>Vanille, chocolat, abricot, prune, poire, mocca et citron</i><br><i>Vanilla, chocolate, apricot, plum, pear, coffee 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 gr.*

*65.00*