

Trockenfleisch vom Mattertal, Gommer Hobelkäse

hausgemachtes Chutney, fermentierte Beilagen

Viandes séchées de la vallée de Zermatt, fromage à rebibes de Goms
chutney fait maison, accompagnements fermentés

*Air-dried meats from the Zermatt valley, mountain cheese from Goms
homemade chutney, pickled accompaniments*

1/2 21

1/1 28

Swiss Prime Rindstatar, Streichholzkartoffeln, Toast

Tartare de bœuf Swiss Prime, pommes allumettes, toast

Swiss Prime beef tartare, shoestring potatoes, toast

70 Gramm 36

130 Gramm 46

Warmer Reblochon aus dem Ofen, schwarzer Maggia Pfeffer 25

Baguette auf Stein gebacken, hausgemachtes Chutney

Reblochon de Savoie au four, poivre noir de Maggia
baguette cuite sur pierre, chutney fait-maison

*Oven-baked Reblochon cheese from Savoie, black Maggia pepper
baguette cooked on stone, homemade chutney*

Frische Salate vom Buffet, fermentiertes Gemüse im Glas 22

hausgemachte Chutneys und Dressings

Salades fraîches du buffet, légumes fermentés en verrine
chutneys fait-maison, assaisonnements et dressings,

*Fresh salads from the buffet, pickled vegetables served in a glass jar
homemade chutneys and dressing, fermented accompaniments*

Walliser Perlgerstensamtsüppchen mit Hirschtrockenfleisch 12

Potage crémeux d'orge perlé avec viande de cerf

Creamy Valaisan pearled barley soup with venison meat

Walliser Tomatensamtsüppchen 12

Sahnehaube, Thymian-Croutons

Soupe de tomates valaisannes

fleurette de crème fouetée, croûtons au thym

Valaisan tomato soup, whipped cream, thyme croutons

Ribelmaïs Samtsüppchen verfeinert mit Ribel-Bier 12

Soupe au Ribelmaïs raffinée à la bière ribel

Ribelmais soup refined with Ribelmais beer

Doppeltes Ochschwanz-Kraftbrühe 12

mit Fleisch-Einlage

Consommé double de queue de boeuf

avec son bonbon de viande

Double oxtail consommé with its meat bonbon

Das Echte: Wiener Schnitzel vom Kalb, Streichholzkartoffeln 42

La vraie escalope de veau suisse panée façon viennoise, pommes allumettes

The original veal Wiener Schnitzel, shoestring potatoes

Eringer Rinds-Filet (150 g) vom Grill 58

Kartoffelgratin, grüne Pfeffer-Sauce

Filet de bœuf race d'Hérens (150 g) sur le grill

gratin de pommes de terre, sauce poivre vert

Filet of Eringer beef (150 g) from the grill

potato gratin, green pepper sauce

Das Beste vom Hirsch-Entrecôte, hausgemachte Spätzle 56

Rotkohl, glasierte Kastanien

Le meilleur de l'entrecôte de filet de cerf, spätzle fait-maison

chou rouge, marrons glacés

The prime cut of the filet of venison, homemade spaetzli

Red cabbage, glazed chestnuts

Orzo-Pasta mit pochiertem 62°C Bio-Ei 34

Belper Knolle aus dem Berner Oberland, Kurbiskern-Pesto

Pâtes orzo avec oeuf bio poché à 62°C

Belper Knolle du Oberland Bernois, pesto aux graines de courge

Orzo pasta with 62°C valaisan poached organic egg

Belper Knolle from the bernese alps, pumpkin seed pesto

Fisch vom Tag

Poisson du jour

Fish of the day

Schweizer Grand Cru „Schoggiküechli“ mit flüssigem Kern 18

Fleur de sel Karamel, Doppelrahm und Vanille-Bourbon-Eis

Fondant au chocolat Grand Cru suisse

caramel à la Fleur de sel, crème double et glace vanille et bourbon

Swiss Grand Cru chocolate lava cake

Fleur de Sel caramel, double cream, vanilla and bourbon ice-cream

Geeistes Soufflé von der Walliser Birne 16

flambiert mit Williaminen Schnaps, Gewürz-Karamellsauce

Soufflé glacé de la poire valaisanne

flambé à la Williamine, fine sauce au caramel épicée

Iced soufflé of valaisan pear

flamed with Williamine schnapps, spiced caramel sauce

Hausgemachte Glacé und Sorbets

Glaces et sorbets faits maison

Homemade ice-creams and sorbets

Kugel / boule / scoop 6