



À PARTAGER - PLATTEN ZUM TEILEN - SHARING PLATTERS

<i>Carnivore – im Gläschen serviert</i>	48.-
Terrinen Duet; Foie Gras mit Cumberland Gelee und Wildhasen Rilette mit Morcheln und Pistazien <i>Duo de terrines; Foie Gras avec gelée Cumberland, rilette du lièvre sauvage avec morilles et pistaches</i> Duet of terrines; Foie Gras with Cumberland jelly, rilette of wild hare with morels and pistachios	
<i>L'eau</i>	54.-
Norwegischer Räucherlachs, Keta-Lachs Rogen, Millesime Sardinen, Tomatencoulis, Meerrettichschaum, eingelegte Radieschen <i>Saumon fumé norvégien, rogue de saumon de Keta, sardines millésime, coulis de tomates, mousse au raifort, radis marinés</i> Norwegian smoked salmon, Keta salmon roe, millesime sardines, tomatoes coulis, horseradish foam, pickled radish <i>Mit / avec / with Oona Kaviar: No. 103 aus Frutigen (20g)</i>	
	99.-
<i>Valaisanne</i>	32.-
Walliser Trockenfleisch-Spezialitäten mit Hobelkäse <i>Variété de spécialités de viandes séchées du Valais avec fromage à rebibes</i> Varieties of Valaisan specialty cured meats and local cheese shavings	
<i>Deluxe</i>	58.-
Foie Gras Terrine mit Cumberland Gelee, Schottischer Räucherlachs, Millésimés Sardinen und Rindstatar, traditionell gewürzt <i>Terrine de foie gras avec gelée Cumberland, saumon fumé écossais, sardines millésimés, tartare de bœuf à l'assaisonnement traditionnel</i> Terrine of Foie Gras with Cumberland jelly, Scottish smoked salmon, vintage sardines and raw beef tartare traditional seasoning	
<i>Le Fromage</i>	1ER/2ER/3ER 16.-/ 26.-/36.-
Lokale und internationale Käsespezialitäten, wie zum Beispiel Brie de Meaux mit Trüffeln <i>Spécialités de fromages régionales et internationales comme par exemple Brie de Meaux aux truffes</i> Regional and International cheese specialties such as Brie de Meaux with truffles	
<i>Les Huitres</i>	6 À 28.-, 12 À 56.-, 24 À 112.-, STÜCK /PIECE À 5.-
Tsarskaya No. 3 Austern mit Vinaigrette & Zitrone <i>Tsarskaya No. 3 avec Vinaigrette et citron frais</i> Oysters Tsarskaya No. 3 with vinaigrette and fresh lemon	
<i>L'apéro</i>	38.-
Serrano Schinken, Salami von unserer Riffelalper Kuh, Parmesanbrocken, Trüffelhonig <i>Jambon Serrano, salami de notre vache des alpages Zermattois, Parmesan, miel à la truffe</i> Serrano ham, salami from our own cow, Parmesan cheese, truffle honey	
<i>La sélection Antipasti</i>	24.-
Dreierlei frische Antipasti aus unserer Deli Vitrine; nach Wahl vegetarisch <i>Antipasti frais servis de notre vitrine de délicatesses; au choix aussi disponible en option végétarienne</i> Fresh Antipasti hors d'oeuvres from our Deli display; also available as vegetarian option	

PLATS DE CONSISTENCE - DEFTIGES – HEART

<i>Boeuf Bourguignon mit gedämpften Drillinge-Kartoffeln</i>	34.-
<i>Bœuf Bourguignon avec des petites pommes de terre étuvées</i> Beef Bourguignon stew with steamed baby potatoes	
<i>Steinpilz-Risotto</i>	32.-
<i>verfeinert mit delikaten schwarzen Trüffeln, Belper-Knolle Späne</i> <i>Risotto aux cèpes légèrement raffiné à la truffe noire, copeaux de fromage Belper Knolle</i> Boletus mushroom risotto with delicate black truffles and Belper Knolle cheese shavings	
<i>Entenconfit im Entenschmalz</i>	34.-
<i>mit Kartoffelpüree und Grünem Salat</i> <i>Confit de Canard au lard de canard, purée de pommes de terre et salade verte</i> Duck confit in duck lard with mashed potatoes and green salad	
<i>Frisches Rindstatar, traditionell gewürzt</i>	32.-
<i>Tartare de bœuf à l'assaisonnement traditionnel</i> Raw beef steak tartare with traditional seasoning	
<i>Hühnchen in cremiger Riesling Sauce mit Speck</i>	30.-
<i>mit Wildreis Mischung und Sauerkraut</i> <i>Coq au Riesling au lard avec riz sauvage et choucroute à l'alsacienne</i> Chicken braised in creamy white wine sauce with bacon wild rice mix Sauerkraut Alsace style	
<i>Veganes Gurkha Curry mit Kokosmilch und Basmati Reis</i>	26.-
<i>Curry épice végétal Gurkha au lait de coco avec riz basmati</i> Vegan spicy Gurkha curry with coconut cream with basmati rice	
<i>Croque Monsieur - Der Zermatter</i>	22.-
<i>mit Walliser Rohschinken und Raclette Käse</i> <i>avec jambon du Valais et fromage raclette</i> with Valaisian ham and raclette cheese	
<i>Croque Monsieur - N. Gerwinere</i>	18.-
<i>à la tomate, mozzarella et pesto au basilic</i> with tomato, Mozzarella and a basil pesto	
<i>Veggie Avocado Clubsandwich</i>	18.-
vegan, mit Hummus und Grillgemüse	
+ mit norwegischem Räucherlachs	22.-
<i>Club Sandwich à l'avocat, houmous et légumes grillées; végétan ou avec saumon fumé norvégien</i> Veggie avocado club sandwich with hummus and grilled vegetables, vegan or with smoked salmon from Norway	
<i>Deli Hotdog</i>	22.-
<i>grobe Rindswurst, Gemüsepickler und knusprige Zwiebeln</i> <i>saucisson du bœuf, légumes marinés et l'ognon croustillants</i> coarse beef sausage, vegetable pickles and crispy onions	
<i>Croque Monsieurs, Club Sandwiches & Hot Dog</i> serviert mit Hausgemachten Süsskartoffel-Chips und Chutney <i>servis avec chips de patates douces, légumes marinés, chutney maison</i> served with sweet potato crisps, mixed pickles, homemade chutney	

NOS DOUCEURS - NASCHWERK - SWEETS

<i>Rotwein-Schokoladenküchlein nach Oma Rose's Rezept</i>	7.-
<i>Petit gâteau au vin rouge à la recette de grand-mère Rose</i> Mini red wine cake from grandma Rose's recipe	
<i>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</i>	8.-
<i>Salade de fruits frais avec crème chantilly</i> Fresh fruit salad with whipped cream	
<i>Lebkuchen Crème brûlée</i>	12.-
<i>Crème brûlée au pain d'épice</i> Gingerbread creme brûlée	
<i>Warmer Chocolate Brownie mit Zimteis</i>	10.-
<i>Brownie au Chocolat servi tiède, glace à la cannelle</i> Warm Chocolate Brownie served with cinnamon ice cream	
<i>Le Fromage</i>	1ER/2ER/3ER 16.-/ 26.-/36.-
Lokale und internationale Käsespezialitäten, wie zum Beispiel Brie de Meaux mit Trüffeln <i>Spécialités de fromage régionales et internationales comme par exemple Brie de Meaux aux truffes</i> Regional and International cheese specialties such as Brie de Meaux with truffles	
<i>Café / Thé Gourmand</i>	8.-
mit/avec/with Brändli Bombe	
<i>Deluxe Hot Chocolate</i>	8.-
Grand Cru Schokolade & Rahm <i>Chocolat grand cru avec crème fouettée</i> Grand Cru chocolate and whipped cream	

LE WEEKEND BRUNCH

Güpli Prosecco - Coupe de Prosecco- Glass of Prosecco

Orangensaft - Jus d'orange- Orange juice

Kaffee oder Teespezialität Ihrer Wahl

- Café ou thé de votre choix - Coffee or tea of your choice

Brotkörbchen mit Croissants,

Mini-Bagels, Konfitüren, Anker

Panier de pain, croissants, confitures, beurre des alpages

Bread basket, croissants, marmelades, alpine butter

Plättchen von Walliser Coppa Schinken und Käsespezialitäten,
geräucherter Lachs und Frischkäse

Assiette de viande séchée Coppa Valaisanne, spécialités de fromages
saumon fumé et fromage frais

Platter of Valaisan Coppa dried meat and cheese specialties
smoked salmon and cream cheese

Pochierte Eier Benedict mit Bearnaise Sauce

Oeuf poché façon Bénédicte avec sauce Béarnaise

Poached eggs Benedict style with Béarnaise sauce

Hausgemachter Birchermüсли

Muesli Bircher fait maison

Homemade Swiss muesli Bircher

Lauwarmer Schokoladen Brownie mit
Rahm

Brownie au chocolat tiède, avec Crème Chantilly

Warm chocolate brownie with whipped cream

Frischer Fruchtsalat

Saladine de fruits frais

Fresh fruit salad

TÄGLICH, 10.00-15.00 UHR AB 2 PERSONEN, 55.00 CHF PRO PERSON

TOUS LES JOURS, 10.00 À 15.00 HEURES À PARTIR DE DEUX PERSONNES, 55.00 CHF PAR PERSONNE

DAILY, 10.00 AM – 3 PM AS OF 2 PEOPLE, 55.00 CHF PER PERSON