



À PARTAGER - PLATTEN ZUM TEILEN - SHARING PLATTERS

L'eau	54.-
Norwegischer Räucherlachs, Keta-Lachs Rogen, Millésime Sardinien, Tomatencoulis, Meerrettichschaum, eingelegte Radieschen <i>Saumon fumé norvégien, œuf de saumon Keta, sardines Millésime, coulis de tomates, mousse raifort, radis marinés</i> Norwegian smoked salmon, Keta salmon roe, millésime sardines, tomatoes coulis, horseradish foam, pickled radish MIT 20G OONA KAVIAR AUS FRUTIGEN, SCHWEIZ / AVEC 20G OONA CAVIAR DE FRUTIGEN, SUISSE	
WITH 20G OONA CAVIAR FROM FRUTIGEN, SWITZERLAND	99.-
La sélection Antipasti	18.-P.P.
Frische, hausgemachte Antipasti aus unserer Deli Vitrine <i>Antipasti frais faits maison servis de notre vitrine de délicatesses</i> Fresh, homemade antipasti from our deli display	
Sardines Millésimées La Perle des Dieux.....	+14.-
La Valaisanne	36.-
Walliser Trockenfleisch-Spezialitäten und Hobelkäse, eingelegtes Gemüse, hausgemachtes Chutney, Borettane Zwiebeln <i>Variété de spécialités de viandes séchées du Valais et fromage à rebibes, légumes marinés, chutney maison, oignons Borettane</i> Varieties of Valaisan specialty cured meats and cheese, mixed pickles, homemade chutney, Borettane onions	
Le Fromage	18.- / 28.- / 38.-
Lokale und internationale Käsespezialitäten, hausgemachtes Chutney <i>Spécialités de fromage régionales et internationales, chutney maison</i> Regional and international cheese specialties, homemade chutney	
Deluxe	68.-
Hausgemachte Gänsestopfleber Terrine, Schottischer Räucherlachs, millésimée Sardinien mit Tomatencoulis, feines Rindstatar, traditionell gewürzt <i>Terrine de foie gras maison, saumon fumé d'Écosse, sardines millésimée au coulis de tomates, tartare de bœuf fin assaisonné de manière traditionnelle</i> Home made foie gras terrine, Scottish smoked salmon, millésimée sardines with tomato coulis, fine beef tartare traditionally seasoned	
MIT 20G OONA KAVIAR AUS FRUTIGEN, SCHWEIZ / AVEC 20G OONA CAVIAR DE FRUTIGEN, SUISSE	
WITH 20G OONA CAVIAR FROM FRUTIGEN, SWITZERLAND	113.-
Les Huîtres	6 À 28.-, 12 À 56.-, 24 À 112.-, STÜCK / PIECE À 5.-
Creuse de Bretagne No. 3 Austern mit Mignonnette und Zitrone sowie Roggen Sauerteigbrot <i>Creuse de Bretagne No. 3 Huîtres à la Mignonnette et citron ainsi que le pain au levain de seigle</i> Creuse de Bretagne No. 3 oysters with Mignonnettes and lemon as well as rye sourdough bread	

LES ENTRÉES - VORSPEISEN - STARTERS

La Terrine de Foie Gras à l'ancienne au torchon	39.-
Hausgemachte Terrine der Foie Gras, warmes Brioche, Quittencoulis <i>Terrine de foie gras maison, brioche tiède, coulis de coings</i> Home made foie gras, warm brioche bread, quince coulis	
Escargots à la Parisienne	6 À 23.- / 12 À 35.-
Weinbergschnecken, gratiniert an Estragonbutter, Baguette <i>Escargots à la Parisienne, beurre à l'estragon, baguette</i> Snails gratinated with tarragon butter, baguette bread	
Oona Caviar N°103 – traditionnel	20G 60.-
Schweizer Kaviar mit Wachtelei, Blinis und Sauerrahm <i>Caviar de montagne suisse, Œuf de caille cuit, blinis, crème acidulée</i> Swiss mountain caviar, boiled quail egg, blinis, sour cream	

POTAGES & SALADES EINTÖPFE & SALATE - SOUPS & SALADS

Soupe à l'oignon	12.-
Gratinierte französische Zwiebelsuppe mit Walliser Käse, Brioche und Schnittlauchöl <i>Soupe à l'oignon gratinée au fromage Valaisan et brioche, huile de ciboulette</i> French onion soup gratinated with Valaisan cheese and brioche, chive oil	
Le Velouté aux truffes	18.-
Schaumsuppe von Kartoffeln mit Trüffel <i>Velouté de pommes de terre aux truffes</i> Potato velouté with truffles	
La soupe aux carottes	8.-
Veganes Karottensüppchen mit Kokosnusscrème und Ingwer <i>Soupe aux carottes végane, crème de la noix de coco, gingembre</i> Vegan carrot soup with coconut cream and ginger	

PORTION / SCHÜSSEL – BOL - BOWL

La Salade « Nüssli »	14.- / 24.-
Nüsslisalat mit knusprigen Speck, Croutons und Ei <i>Salade de mèche, lard croustillant, croutons, œuf</i> Typical Swiss lamb's lettuce salad, crispy bacon, croutons, egg	
La Salade César	18.- / 28.-
Caesar Salad, Sprinz-Dressing, gehobelter Eigelb, Sardinien <i>Salade César, sauce Sprinz, jaune d'œuf râpé, sardines</i> Caesar salad, Sprinz dressing, grated egg yolk, sardines	
mit Riesen Crevetten/ avec crevettes tigrées/ with tiger prawns	30.- / 40.-



Les bols de salade

Unsere Salate können auch in der Schüssel zum Teilen bestellt werden
Nos salades sont aussi servies en grand bol à partager
Our salads are also served in a big bowl to share

PLATS DE CONSISTENCE - DEFTIGES - HEARTY

Steak Frites	250 GR 54.-
Schweizer Rinds-Entrecôte, geschmortes Wurzelgemüse, Café de Paris Sauce <i>Entrecôte de bœuf suisse, légumes racines braisés, sauce Café de Paris</i> Swiss beef entrecôte, braised root vegetables, Café de Paris sauce	
Risotto aux Truffes	48.-
Aquarello-Risotto, schwarzer Winter-Trüffel <i>Risotto Aquarello, truffe noire d'hiver</i> Aquarello risotto, black winter truffle	
Deli Luma Burger	42.-
Schweizer Luma Rind, Sesam-Brioche, eigelegte Gurken, Tomaten-Relish, Raclette Käse, Randen-BBQ-Sauce <i>Burger au bœuf Luma suisse, bun brioché au sésame, concombres marinés, relish de tomates, fromage Raclette, sauce BBQ à la betterave</i> Swiss Luma beef burger, sesame brioche bun, pickled cucumbers, tomato relish, raclette cheese, beetroot BBQ sauce	
Deli Vegi Burger	38.-
Sesam-Brioche, geschmorte Zwiebeln, Kürbis-Chutney, grillierter Portobello Pilz <i>Bun brioché au sésame, oignons braisés, chutney de potiron, champignon portobello grillé</i> Vegetarian burger, sesame brioche bun, braised onions, pumpkin chutney, grilled portobello mushroom	
Poisson du jour	TAGESPREIS / PRIX DU MARCHÉ / MARKET PRICE
Fisch des Tages mit frischem Gemüse und Beilage <i>Poisson du jour accompagné de légumes frais et garnitures</i> Catch of the day with fresh vegetables and sides	
Wiener Schnitzel	48.-
Paniertes Schnitzel vom Schweizer Kalb, Kartoffelsalat, Preiselbeeren, Zitrone <i>Escalope viennoise de veau Suisse panée, salade de pommes de terre, airelles, citron</i> Breaded schnitzel of Swiss veal, potato salad, cranberries, lemon	
Spaghetti Carbonara	32.-
Frische Spaghetti Chitarra, Guanciale, Pecorino, Zermatter Hühnerei <i>Spaghetti Chitarra frais, guanciale, fromage pecorino, œuf de Zermatt</i> Fresh Spaghetti Chitarra, guanciale, pecorino cheese, Zermatt egg	
Le Curry Vadouwan	34.-
Französisches Curry mit Linsen und Süsskartoffeln, frittierte Reiskrolette <i>Curry Vadouwan français aux lentilles et patates douces, croquettes de riz</i> French Vadouvan curry with lentils and sweet potatoes, rice croquette	
Le Tartare	70 GRAMM/ 22.- 140 GRAMM/ 36.-
Schweizer Rindstatar, Senf-Mayonnaise, gehobelter Eigelb, getoastete Brioche <i>Tartare de bœuf suisse, mayonnaise à la moutarde, jaune d'œuf râpé, brioche toastée</i> Swiss beef steak tartare, mustard mayonnaise, grated egg yolk, toasted brioche	
Coq au Riesling	34.-
In Riesling-Weisswein geschmortes Poulet, Wurzelgemüse, Kartoffelmousseline <i>Poulet braisé au vin blanc de Riesling, légumes-racines, mousseline de pommes de terre</i> Chicken braised in Riesling white wine, root vegetables, potato puree mousseline	
Croque Monsieur	26.-
Walliser Art mit Walliser Rohschinken und Raclette Käse, serviert mit Süßkartoffel Chips <i>Croque Monsieur Valaisan avec jambon cru du Valais et fromage de raclette, servi avec Chips de patates douces</i> Grilled cheese sandwich with local valaisan raw ham and raclette cheese, served with sweet potatoe chips	

NOS DOUCEURS – NASCHWERK – SWEETS

Le Deli Brownie	16.-
Lauwarmer Schokoladen-Brownie mit Amarena Eis <i>Brownie tiède au chocolat avec glace Amarena</i> Warm chocolate brownie with Amarena fior di latte ice cream	
Crème Brûlée	14.-
Gebrannte crème mit dreierlei Vanillee <i>Crème brûlée aux trois sortes de vanille</i> Crème brûlée with three kinds of vanilla	
Paris-Brest	14.-
Französisches Brandteiggebäck, Haselnuss-Praliné-Crème <i>Pâtisserie en pâte à choux, crème pralinée aux noisettes</i> French choux pastry, hazelnut praline cream	
Deluxe Hot Chocolate	12.-
Heisse Schokolade mit Schweizer Grand Cru Schokolade und Schlagrahm <i>Chocolat chaud grand cru suisse avec crème fouetté</i> Hot Swiss Grand Cru chocolate with whipped cream	
Glacés & Sorbet	PRO KUGEL / PAR BOULE / PER SCOOP 5.00
Vanille – vanille - vanilla Schokolade - chocolat - chocolate Erdbeer – fraise - strawberry Marroni- châtaigne - chestnut Zwetschgen – prune - plum Kaffee - café - coffee Calamansi Amarena – cherry cream Pistazie - pistache - pistachio Mandarine – tangerine	