



## À PARTAGER- PLATTEN ZUM TEILEN - SHARING PLATTERS

<b>L'eau</b> .....	54.-
Norwegischer Räucherlachs, Keta-Lachs Rogen, Millésime Sardinen, 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 DONNA KAVIER AUS FRUTINGEN, SCHWEIZ / AVEC 20G DONNA CAVIER DE FRUTINGEN, SUISSE / WITH 20G DONNA CAVIER FROM FRUTINGEN, SWITZERLAND .....	99.-
<b>La sélection Antipasti</b> .....	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 case Sardines Millésimées La Perle des Dieux.....	+14.-
<b>La Valaisanne</b> .....	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	
<b>Le Fromage</b> .....	16.- / 26.- / 36.-
Lokale und internationale Käsespezialitäten, hausgemachtes Chutney <i>Spécialités de fromage régionales et internationales, chutney maison</i> Regional and international cheese specialties, homemade chutney	
<b>Deluxe</b> .....	68.-
Hausgemachte Gänsestopfleber Terrine, Schottischer Räucherlachs, Millesimes Sardinen mit Tomatencoulis, feines Rindstatar, traditionell gewürzt <i>Terrine de foie gras, saumon fumé d'Écosse, sardines Millesimes au coulis de tomates, tartare de bœuf fin assaisonné de manière traditionnelle</i> Foie gras terrine, Scottish smoked salmon, Millesimes sardines with tomato coulis, fine beef tartare traditionally seasoned. MIT 20G DONNA KAVIER AUS FRUTINGEN, SCHWEIZ / AVEC 20G DONNA CAVIER DE FRUTINGEN, SUISSE / WITH 20G DONNA CAVIER FROM FRUTINGEN, SWITZERLAND .....	113.-
<b>Les Huitres</b> .....	6 À 28.-, 12 À 56.-, 24 À 112.-, STÜCK /PIECE À 5.-
Creuse de Bretagne No. 3 Austern mit Mignonnette und Zitrone <i>Creuse de Bretagne No. 3 Huitres à la Mignonnette et citron</i> Creuse de Bretagne No. 3 oysters with Mignonnettes and lemon	

## LES ENTRÉES - VORSPEISEN - STARTERS

<b>La Terrine de Foie Gras à l'ancienne au torchon</b> .....	36.-
Hausgemachte Gänsestopfleber Terrine mit Butterbrioche, Schalottenmarmelade und Apfelkompott <i>Terrine de foie gras maison avec brioche au beurre, confiture d'échalottes et compote de pommes</i> Homemade foie gras terrine with butter brioche, scallion jam and apple compote	
<b>Escargots à la Parisienne</b> .....	6 À 21.- / 12 À 32.-
Weinbergschnecken, gratiniert mit hausgemachter Kräuter-Knoblauchbutter <i>Escargots gratinés au beurre à l'ail et aux herbes fait maison</i> Gratinated escargots with homemade herbs and garlic butter	
<b>Os à Moelle</b> .....	22./28.-
Gebratenes Knochenmark mit Chimichurri und geröstetem Dinkel Brot, begleitet von kleinem Salätchen <i>Os à moelle poêlé avec Chimichurri et pain à l'épeautre croustillant, petite salade</i> Grilled bone marrow with Chimichurri, crispy spelt bread and a small salad	
<b>Oona Caviar N°103 - traditionnel</b> .....	20G 56.-
serviert mit gekochtem Wachtelei, Blinis, Toaststicks und Sauerrahm <i>servi avec un œuf de caille cuit, des blinis, du pain grillé et de la crème acidulée</i> served with boiled quail egg, blinis, toast and sour cream	

## POTAGES & SALADES EINTÖPFE & SALATE - SOUPS & SALADS

<b>Soupe à l'oignon</b> .....	12.-
Gratinierte französische Zwiebelsuppe <i>Soupe à l'oignon gratinée à la française</i> Gratinated French onion soup	
<b>La Bisque d'homard</b> .....	19.-
Hummer Bisque begleitet von Knoblauchbaguette <i>Bisque de homard accompagné de baguette à l'ail</i> Lobster bisque accompanied by garlic baguette	
<b>Le Velouté</b> .....	9.-
Kürbis-Ingwersamtsüppchen <i>Velouté de potiron et gingembre</i> Pumking Ginger cream soup	
<b>PORTION / SCHÜSSEL - BOL - BOWL</b>	
<b>La Salade</b> .....	12.- / 21.-
Grüner Salat mit hausgemachtem Mandarinendressing <i>Salade verte avec vinaigrette maison à la mandarine</i> Green salad with homemade mandarin dressing	
<b>Chef's Salat</b> .....	14.- / 25.-
Feldsalat verfeinert mit gehobeltem Champignons, gegrilltem Ziegenkäse, Granatapfel und knuspriger Speck <i>Salade de mâche affinée avec des champignons robotés, du fromage de chèvre grillé, de la grenade et lardons</i> Lamb's lettuce refined with shaved mushrooms, grilled goat cheese, pomegranate and crispy bacon	
<b>Irish Stew Lamm</b> .....	19.-
Eintopf mit Dijon Senf <i>Pot-au-feu à l'agneau "Irish Stew", avec moutarde de Dijon</i> Irish lamb stew with Dijon mustard	

## PLATS DE CONSISTENCE - DEFTIGES - HEARTY

<b>Steak Frites</b> .....	52.-
Schweizer Rinds-Entrecôte begleitet von alpiner Kräuterbutter mit Streichholzkartoffeln und saisonalem Gemüse <i>Entrecôte de bœuf suisse accompagnée de beurre aux herbes des Alpes avec pommes de terre allumettes et légumes de saison</i> Swiss beef entrecôte accompanied by alpine herb butter with shoestring potatoes and seasonal vegetables	
<b>Luma Wagyu Beef Burger</b> .....	42.-
im Brioche Bun, alpinem Käse, Speck, Pommes Frites und hausgemachter Trüffelmayo <i>Luma Wagyu Beef Burger dans un bun brioché fromage alpin, lard, pommes frites et mayo aux truffes maison</i> Luma Wagyu Beef Burger in a brioche bun alpine cheese, bacon, french fries and homemade truffle mayo	
<b>Wiener Schnitzel</b> .....	46.-
vom Kalb mit Rosmarin-Kartoffeln, Süss-saurem Gurkensalat und Preiselbeeren-Kompott <i>Escalope viennoise de veau avec pommes de terre au romarin, salade de concombre aigre-douce et compote d'airelles rouges</i> Veal Wiener Schnitzel with rosemary potatoes, sweet and sour cucumber salad and cranberry compote	
<b>Tagliatelle al Tartufo</b> .....	48.-
Frische Tagliatelle an cremiger Sauce mit gehobeltem Wintertrüffel und knusprigen Parmesanchip <i>Tagliatelles fraîches à la sauce crémeuse et truffe d'hiver fraîchement râpée, chips de parmesan croustillants</i> Fresh Tagliatelle with creamy sauce, winter truffle shavings and a crispy parmesan chip	
<b>Poisson du jour</b> .....	46.-
Fisch des Tages mit frischem Gemüse und Beilage <i>Poisson du jour accompagné de légumes frais et garnitures prix du marché</i> Catch of the day with fresh vegetables and sides market price	
<b>Linguine Aglio e Olio</b> .....	26.-
mit Piment d'Espelette und geriebenen Parmesan <i>Linguine Aglio e Olio au piment d'Espelette et au parmesan râpé</i> Linguine Aglio e Olio with Piment d'Espelette and grated Parmesan cheese mit Riesencrevetten, avec crevettes géantes, with tiger prawns.....	36.-
<b>La Tajine</b> .....	38.-
Hausgemachte Tajine, Rinds-Ragout mit Aprikosen, Mandeln und CousCous <i>Ragout de bœuf l'abricot, aux amandes et au couscous</i> Beef ragout with apricot, almonds and couscous	
<b>Le Curry</b> .....	32.-
Veganes Gurkha-Curry mit Aubergin, Süsskartoffel und Kichererbsen serviert mit Basmatireis und Naanbrot <i>Curry vegan de gurkha avec aubergine, patates douces et pois chiches, servi avec riz basmati et pain naan</i> Vegan Gurkha Curry with eggplant, sweet potatoes and chickpeas, served with basmati rice and naan bread	
<b>Le Tartare</b> .....	70 GRAMM.- / 22.- 140 GRAMM.- / 36.-
Traditionell gewürztes Rindstatar mit Toast und grünem Salat <i>Tartare de bœuf à l'assaisonnement traditionnel avec pain toasté et salade verte</i> Traditionally seasoned raw beef steak tartare with toast and green salad	
<b>Coq au Riesling</b> .....	34.-
Hähnchen in cremiger Riesling Sauce mit Speck, Kartoffelpüree und Rotkraut <i>Poulet dans une sauce crémeuse au Riesling avec du lard, de la purée de pommes de terre et du chou rouge</i> Chicken in a creamy Riesling sauce with bacon, mashed potatoes and red cabbage	
<b>Veggie Avocado Clubsandwich</b> .....	18.-
vegan, mit Hummus und Grillgemüse.....	22.-
+ mit norwegischem Räucherlachs.....	
<i>Club Sandwich à l'avocat, houmous et légumes grillées; végan ou avec saumon fumé norvégien</i> Veggie avocado club sandwich with hummus and grilled veggies, vegan or with smoked salmon from Norway	
<b>Croque Monsieur Walliser Art</b> .....	22.-
mit Walliser Rohschinken und Raclette Käse <i>Croque Monsieur Valaisan avec jambon cru du Valais et fromage raclette</i> Grilled cheese sandwich with local valaisan raw ham and raclette cheese	
<b>Croque Monsieur Berwinese</b> .....	22.-
mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Pestos <i>Croque Monsieur à la tomate, mozzarella et pesto au basilic</i> Grilled cheese sandwich with tomato, mozzarella and a basil pesto	

## NOS DOUCEURS - NASCHWERK - SWEETS

<b>Lauwarmer Schokoladen Brownie mit Fior di Latte glacé</b> .....	12.-
<i>Brownie au chocolat tiède avec glace à la Fior di Latte</i> Lukewarm chocolate brownie with Fior di Latte ice cream	
<b>Zimt-Orangen Crème Brûlée</b> .....	12.-
<i>Crème brûlée à l'orange et à la cannelle</i> Cinnamon orange crème brûlée	
<b>Coup de foudre</b> .....	12.-
Heisse Waldbeeren und Doppelrahm aus Gruyère an knuspriger Cassonade <i>Baies des bois chaudes et crème double de gruyère brûlées à la cassonade</i> Hot berries and Gruyère double cream gratinated with cassonade sugar	
<b>Deluxe Hot Chocolate</b> .....	12.-
Grand Cru Schokolade & Rahm <i>Chocolat grand cru avec crème fouettée</i> Grand Cru chocolate and whipped cream	
<b>Glacés &amp; Sorbet</b>	
Vanille - <i>vanille</i> - vanilla / Schokolade - <i>chocolat</i> - chocolate / Stracciatella - <i>stracciatella</i> -stracciatella Zimt - <i>cannelle</i> - cinnamon / Erdbeer - <i>fraise</i> -strawberry / Zitrone - <i>citron</i> - lemon / Mango - <i>mangue</i> -mango	

PRO KUGEL / PAR BOULE / PER SCOOP 5.00



## LE 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

### *Pochierte Eier Benedict mit Hollandaise Sauce*

*Œufs pochés bédictine avec sauce hollandaise*  
Poached eggs Benedict with hollandaise sauce

### *Hausgemachtes Birchermüsli*

*Muesli Bircher fait maison*  
Homemade Swiss muesli Bircher

### *Frischer Fruchtsalat*

*Saladine de fruits frais / Fresh fruit salad*

### *Aufschnitt und Käsespezialitäten*

#### *sowie geräucherter Lachs*

*Charcuterie et de spécialités fromagères et saumon fumé*  
Cold cuts and cheese specialties and smoked salmon

### *Lauwarmer Schokoladen Brownie mit Rahm*

*Brownie au chocolat tiède, avec Crème Chantilly*  
Warm chocolate brownie with whipped cream

TÄGLICH, 11.00-15.00 UHR AB 2 PERSONEN, 55.00 CHF PRO PERSON

TÄGLICH, 11.00 À 15.00 HEURES À PARTIR DE DEUX PERSONNES, 55.00 CHF PAR PERSONNE

TÄGLICH, 11.00 À 15.00 HEURES À PARTIR DE DEUX PERSONNES, 55.00 CHF PAR PERSONNE