

SPEISEKARTE


VORSPEISEN




Grüner Salat Salade verte		9.00	   
Gemischter Salat Choix de salade		11.50	
Salatteller Grande assiette de salades		19.00	
Bruschetta Toastbrot, Tomatenwürfeli, Basilikum		14.00	
Tagessuppe Potage du jour		7.50	
Kalbs Vitello Tonnato Rôti de veau coupé fin		27.00	
Rinds-Carpaccio Carpaccio de bœuf		28.00	
Caprese - Tomaten-Büffelmozzarella Caprese - Mozzarella de bufflonne aux tomates		20.50	
Rindstartar (20 Min. Wartezeit) Tartare de boeuf (20 Min. d'attente)	als Vorspeise / entrée	32.00	
	als Hauptgang / plat principal	45.00	
Als Beilage Pommes Frites comme plat d'accompagnement pommes frites	kleine Portion / petite portion	5.50	 
	grosse Portion / grande portion	8.00	

WALLISER SPEZIALITÄTEN

Walliser Teller Assiette valaisanne	gross / grand	28.50	
	klein / petit	19.50	
Walliser Trockenfleisch Assiette de viande séchée du Valais	gross / grand	30.00	
	klein / petit	22.00	
Walliser Hobelkäse Assiette de rebibes valaisan		21.00	

HAUPTSPEISEN

Geflügel – Red Thai – Curry - Basmatireis - Gemüse 29.50 
Volaille – red thai – curry – riz basmati - légumes

Tofu – Red Thai – Curry - Basmatireis - Gemüse 21.00    
Tofu - red thai – curry – riz basmati - légumes

Wiener Kalbsschnitzel - Pommes Frites - Marktgemüse 41.50
Escalope de veau panée viennoise - pommes frites - légumes du marché

Eglifilet – Tartarsauce – Salzkartoffeln - Marktgemüse 37.00
Filet de perche – sauce tartare – pommes de terre nature – légumes du marché

Heisser Stein Schweinerückensteak 200 gr. 28.00
La pierreade de porc 300 gr. 31.00

Heisser Stein Rindsentrecôte 200 gr. 45.00
La pierreade entrecôte de boeuf

Heisser Stein Rindsfilet 200 gr. 56.00
La pierreade filet de bœuf

Heisser Stein Lammrücken 200 gr. 47.00
La pierreade Filet d'agneau sauté

serviert mit 4 Saucen und Pommes Frites / servi avec 4 sauces et pommes frites

Saucen zum heissen Stein

Kräuterbutter
Hot & Sweet Chilisauce
Knoblauchsauce
Fleischsauce mit Honig

Les sauces pour la pierrade

Beurre aux fines herbes
Sauce au chili hot & sweet
Sauce à l'ail
Glace de viande au miel

Herkunftserklärung der Fleisch- und Frischwaren / Provenance de notre viande et de nos produits frais

Rindfleisch / Viande de boeuf

Australien, H + NH / Australie, H + NH

Kalbsfleisch / Viande de veau

Wallis, Schweiz / Valais, Suisse

Geflügelfleisch / Volaille

Frankreich, Ungarn / France, Hongrie

Schweinefleisch / Viande de porc

Schweiz / Suisse

Lammfleisch / Viande d'agneau

Australien, Neuseeland, Schweiz, NH / Australie, Nouvelle-Zélande, NH

Fische / Poissons

Spanien, Frankreich / Espagne, France

Saisongemüse, Salate

Wallis, Italien, Spanien / Valais, Italie, Espagne

Légumes de saison, salades

Südgemüse / Légumes chauds

Italien, Spanien / Italie, Espagne

Eier / Oeufs

Schweiz, Frankreich / Suisse, France



VEGETARISCH
Végétarien



VEGAN
végétalienne



LAKTOSEFREI
sans lactose



GLUTENFREI
sans gluten