

Wildspezialitäten aus einheimischer Jagd Spécialités de chasse locales



Suppen / Potages

Tagessuppe Potage du jour	7.50
Muskat – Kürbissuppe mit seinem Öl und Kernen Crème de courge et muscade avec son huile et ses graines	9.00
Steinpilzcremesuppe mit gebratenem Speck und Croûtons Crème de bolets avec lard grillé et côûtons	10.00

Vorspeisen / Entrées

Grüner Salat Salade verte	9.00
Gemischter Salat vom Buffet Salade mêlée du buffet	11.50
Herbstlicher Salat mit Pfifferlingen, Ei, Trauben und Croûtons Salade automnale avec chanterelles, œufs, raisins et croûtons	19.50
Hirschcarpaccio mit Nüsslisalatstrauß und «Spittelmattu» Käse Späne Carpaccio de cerf avec bouquet de doucette et copeaux de fromage «Spittelmattu»	23.00
Kürbis Agnolotti an Cognac Rahmsauce Agnolotti à la courge à la crème au cognac	24.00

Weitere Vorspeisen finden sie in unserer Pizza & Pasta Karte
Vous trouverez d'autres entrées dans notre carte Pizza & Pâtes

Wild Hauptspeisen / Plats principal de chasse

Gamspfeffer 33.00
Civet de chamois

Hischpfeffer 37.00
Civet de cerf

Hirschentrecôte an Traubensauce 47.00
Entrecôte de cerf à la sauce au raisin

Hirschschnitzel nach Grossmutter Art 39.00
Escalope de cerf à la façon grand-mère

Rehrücken / Selle de chevreuil
Ab 2 Personen / dès 2 personnes pro Pers. 59.00
Am Stück gebratener Rehrücken an einer Portweinsauce
Wartezeit 30 – 40 Minuten, gönnen sie sich gern eine Vorspeise
Selle de chevreuil rôtie entière avec une sauce au porto
Temps d'attente : 30 à 40 minutes. N'hésitez pas à vous faire plaisir avec une entrée

All unsere Wildspezialitäten servieren wir mit unseren Wildbeilagen:
Hausgemachte Spätzli oder Nudeln, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeer Konfitüre gefüllt
Toutes nos spécialités de chasse sont servies avec nos accompagnements traditionnels :
Spätzli fait maison ou nouilles, choux rouge, marrons, choux de Bruxelles, pommes farcies à la confiture d'airelles

Vegi - Wildteller – ganz ohne Jagd 23.00
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeer Konfitüre gefüllt, sautierte Trauben, Perlzwiebeln, Pilze
Assiette végétarienne de chasse – sans aucune chasse
Spätzli fait maison, choux rouge, marrons, choux de Bruxelles, pommes farcies à la confiture d'airelles, raisins sautés, oignons perlés, champignons



Hauptspeisen / Plats principal

Schweins Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Käse, Pommes Frites und Gemüse	33.50
Cordon bleu de porc farci au jambon et au fromage, frites et légumes	
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce, Nudeln und Gemüse	45.00
Émincé de veau à la sauce aux champignons, nouilles et légumes	
Geflügel Red Thai Curry, Reis und Gemüse	29.50
Volaille au curry rouge thaï, riz et légumes	
Eglifilet mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Gemüse	37.00
Filet de perche avec sauce tartare, pommes de terre nature et légumes	

Vegetarische Gerichte / Plats Végétariens

Gemüse Omlette	17.00
Omelette aux légumes	
Tofu Red Thai Curry, Reis und Gemüse	29.50
Curry rouge thaï au tofu, riz et légumes	

Weitere Vegetarische Gerichte finden sie in unserer Pizza & Pasta Karte
Vous trouverez d'autres plats végétariens dans notre carte Pizza & Pasta

Walliser Spezialitäten / Spécialités Valaisannes

Walliser Teller	gross / grand	28.50
Assiette valaisanne	klein / petit	19.50
Walliser Trockenfleisch	gross / grand	30.00
Assiette de viande séchée du Valais	klein / petit	22.00
Walliser Hobelkäse		21.00
Assiette de rebibes valaisan		
Walliser Käseschnitte mit Raclettekäse, Schinken und Ei		23.00
Croûte au fromage valaisanne avec fromage à raclette, jambon et œuf		

Hits auf dem heissen Stein / Hits sur la Pierre chaude

Schweinerückensteak

Steak de porc

200 g. 31.00

300 g. 35.00

Rindsentrecôte

Entrecôte de bœuf

200 g. 47.00

Rindsfilet

Filet de bœuf

200 g. 57.00

Lammrückenfilet

Filet d'agneau

200 g. 46.00

Zum heissen Stein servieren wir Ihnen:
Pommes Frites und unsere 4 hausgemachten Saucen
Avec la Pierre chaud, nous vous servirons:
Frites et nos 4 sauce maison