


Unsere Vorspeisen / Nos entrées

Dünngeschnittenes Roastbeef
an einer Gemüse – Kräutervinaigrette
und Walliser Hobelkäse
Roastbeef en tranches fines CHF 23,00
avec une vinaigrette aux légumes et aux herbes
et fromage à rebibes valaisan


Unsere Salate / Nos salades

Salat „Äbnet“ 
Knackige Blattsalate an einer
Apfel-Honigvinaigrette mit Grächner Hobelkäse
Salade «Aebnet» CHF 18,00
Salade croquante avec une vinaigrette de pommes
et miel et fromage d'alpage de Grächen

Knackige Blattsalate 
La salade verte CHF 14,00

Buntgemischter Salat  Vorspeise Hauptgang
La salade mêlée CHF 14,00 CHF 21,00

Aus dem Suppentopf / de la marmite

Hausgemachtes Gemüsesüppchen 
mit einem Walliser Aprikosen Chutney
und frittiertem Brie CHF 18,00
Soupe de légumes maison
avec son Chutney d'abricots valaisan et brie frit

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Team auf Anfrage gerne.

Cher client

Nous sommes à votre entière disposition concernant des renseignements à propos d'allergies et d'intolérances dans nos repas.

Vom Land / De terre

Sautiertes Rindsfilet
an einer Estragon Sabayon
Filet de bœuf
au sabayon d'estragon

100gr. CHF 43,00 / 150gr. CHF 49,00 / 200gr. CHF 55,00

Cordon bleu gefüllt mit Walliser Raclettekäse
vom Schweine Steak CHF 45,00
vom Kalb Steak CHF 53,00
Le cordon bleu
rempli de fromage de raclette valaisan
de selle de porc CHF 45,00
de steak de veau CHF 53,00

Kalbsschnitzel nach Wiener Art
Escalope de veau à la mode de Vienne CHF 43,00

Kalbssteak
an einem Morchelschaum
Steak de veau à la crème de morilles
100gr. CHF 43,00 / 150gr. CHF 49,00 / 200gr. CHF 55,00

Vom See / De lac

Walliser Eglifilets aus Raron 
mit einer Mandel-Zitronenbutter CHF 47,00
Les filets de perches rôtis du Valais
avec du beurre d'amande et de citron

Beilagen zur Auswahl
Pilawreis, Nudeln, frittierte Kartoffelstäbchen,
hausgemachte Kartoffelkroketten und Marktgemüse.
Les garnitures aux choix
Riz pilav, nouilles, pommes frites,
pommes croquettes et légumes du marché.

Spaghetti-Time

	½	1
Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese Les spaghetti à la sauce bolognaise faite maison	CHF 23,00	CHF 29,00
Spaghetti mit Steinpilzen + sautierten Rindsfiletwürfeln Les spaghetti aux bolets + des carrés de filet de bœuf sauté	CHF 24,00 + CHF 12,00	CHF 30,00 + CHF 12,00
Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce + gebratenen Riesencrevetten Spaghetti à la sauce tomate faite maison + de crevettes géantes	CHF 21,00 + CHF 12,00	CHF 27,00 + CHF 12,00



Vegetarisch/Végétarien

Für unsere Gerichte verwenden wir Fleisch & Fisch aus folgenden Ländern:

Schweiz: Schwein, Kalb, Rind und Fisch
Vietnam: Crevetten aus Bio zertifizierter Zucht

Das Fleisch kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Die Mehrwertsteuer von 7.7% ist im Preis inbegriffen.

Pour nos repas nous utilisons de la viande et poisson des pays suivants :

Suisse: Porc, Veau, Bœuf et Poisson
Vietnam: Crevette d'élevage bio

La viande peut avoir des traces d'antibiotiques ou autres antimicrobes. suivant l'exigence accomplie.

La TVA de 7,7% est compris dans le prix.



Nachspeisen / Les desserts

	½	1
Melanie's Liebling		
Gerührter Eiskaffee mit Sahne		
Le chéri de Mélanie	CHF 12,00	CHF 15,00
Glace de café tournée avec crème		
Dänemark		
1 Kugel	CHF 8,00	
jede weitere Kugel	CHF 4,00	
Coupe Danemark		
1 boule		
chaque boule supplémentaire		
Baumnusseis mit einem		
Tessiner Nusslikör		
1 Kugel	CHF 9,00	
jede weitere Kugel	CHF 4,00	
La glace au noix et «Liquore alle Noci»		
1 boule		
chaque boule supplémentaire		
Sorbet Variation nach Herzenslust		
Aprikose, Zitrone, Birne, Himbeer, Apfel		
1 Kugel mit Schuss	CHF 9,00	
jede weitere Kugel	CHF 4,00	
Les variations de sorbets aux choix		
(abricot, citron, poire, framboise,		
pomme)		
1 boule avec liquide		
chaque boule supplémentaire		

Danke, dass Sie bei uns sind!

Merci pour votre visite chez nous!



... macht glücklich