

Unsere Vorspeisen / Nos entrées

Dünngeschnittenes Roastbeef
an einem Basilikumöl, Baumnüssen und
Grana Padano Spänen
Roastbeef en tranches fines CHF 23,00
à l'huile de basilic, aux noix et
aux copeaux de Grana Padano

Gebratene Ananas Ecken und Riesencrevetten,
Blattsalate und Granatapfelvinaigrette
Angle d'ananas rôtie et crevettes géantes, CHF 22,00
salade verte et vinaigrette au grenade

Unsere Salate / Nos salades

Salat „Moosalp“ 
Knackige Blattsalate an einer
Apfel-Honigvinaigrette mit Walliser Hobelkäse
Salade «Moosalp» CHF 17,50
Salade croquante avec une vinaigrette de pommes
et miel et fromage d'alpage du Valais

Knackige Blattsalate  CHF 14,00
La salade verte

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 54,00

Le cordon bleu
rempli de fromage de raclette valaisan
de selle de porc CHF 45,00
de steak de veau CHF 54,00

Kalbsschnitzel nach Wiener Art
Escalope de veau à la mode de Vienne CHF 44,00

Kalbssteak
an einem Morchelschaum
Steak de veau à la crème de morilles

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

Linsen-Karotten-Curry Eintopf mit buntem Gemüse  CHF 29,00
Cassoulet aux lentilles, carottes et curry
avec légumes colorés

Vom See / De lac

Walliser Eglifilets aus Raron  CHF 47,00
mit einer Mandel-Zitronenbutter
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 und Käse Zeit

½

1

Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese Les spaghetti à la sauce bolognaise faite maison		CHF 23,00	CHF 29,00
Spaghetti mit Morcheln + sautierten Rindsfiletwürfeln Les spaghetti aux morilles + des carrés de filet de bœuf sauté	✓	CHF 26,00 + CHF 12,00	CHF 32,00 + CHF 12,00
Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce + gebratenen Riesengräten Spaghetti à la sauce tomate faite maison + de crevettes géantes	✓	CHF 21,00 + CHF 12,00	CHF 27,00 + CHF 12,00
Hausgemachtes Käsefondue, natur + frische Kräuter Fondue au fromage faite maison, nature + herbes fraîches	✓		CHF 28,00 + CHF 2,00



Vegetarisch/Végétariens

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

Schweiz: Schwein, Kalb, Rind und Fisch

Australien: Rind

Vietnam: Crevetten aus Bio zertifizierter Zucht

Brot: Muris Produkte, Grächen (CH & DE) ausgenommen glutenfreies Brot

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

Die Mehrwertsteuer ist im Preis inbegriffen.

Pour nos plats, nous utilisons des produits provenant des pays suivants:

Suisse: Porc, Veau, Bœuf et Poisson

Australie: Bœuf

Vietnam: Crevette d'élevage bio

Pain: Muris Produkte, Grächen (CH & DE)
sauf le pain sans gluten

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

La TVA est compris dans le prix



Nachspeisen / Les desserts

	½	1
Melanie's Liebling Gerührter Eiskaffee mit Baileys parfümiert und Sahne Le chéri de Mélanie parfumé au Baileys Glace de café tournée avec crème	CHF 13,00	CHF 16,00
Dänemark 1 Kugel jede weitere Kugel Coupe Danemark 1 boule chaque boule supplémentaire	CHF 9,00 CHF 4,50	
Baumnusseis mit einem Tessiner Nusslikör 1 Kugel jede weitere Kugel La glace au noix et «Liquore alle Noci» 1 boule chaque boule supplémentaire	CHF 9,00 CHF 4,50	
Sorbet Variation nach Herzenslust Aprikose, Zitrone, Birne, Himbeer, Apfel 1 Kugel mit Schuss jede weitere Kugel Les variations de sorbets aux choix (abricot, citron, poire, framboise, pomme) 1 boule avec liquide chaque boule supplémentaire	CHF 9,00 CHF 4,50	

Danke, dass Sie bei uns sind!

Merci pour votre visite chez nous!