

Unsere Vorspeisen / Nos entrées

Dünngeschnittenes Roastbeef an einem Basilikumöl, Baumnüssen und Grana Padano Spänen	
Roastbeef en tranches fines à l'huile de basilic, aux noix et aux copeaux de Grana Padano	CHF 23,00
Gebratene Wassermelone und Riesencrevetten mit Gartensalaten und Holunderblütenvinaigrette	
Pastèque sautée et crevettes géantes accompagnées d'un mélange de salades du jardin et d'une vinaigrette aux fleurs de sureau	CHF 22,00

Unsere Salate / Nos salades

Salat „Moosalp“		🌱	
Knackige Blattsalate an einer Apfel-Honigvinaigrette mit Walliser Hobelkäse			CHF 17,50
Salade «Moosalp» Salade croquante avec une vinaigrette de pommes et miel et fromage d'alpage du Valais			
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		🌱	
Soupe de légumes maison avec son Chutney d'abricots valaisan et brie frit			CHF 18,00

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 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

Linsen-Karotten-Curry Eintopf mit buntem Gemüse 


Ragoût de lentilles et carottes au curry avec des

CHF 29,00

légumes colorés

Lieber Gast

Isst du vegetarisch? Unser Gastgeber Martin kocht mit viel Leidenschaft und zaubert gerne vegetarische Gerichte für dich. Sprich uns jederzeit gerne an — wir teilen unsere Ideen mit Freude.

 Chers clients,

Êtes-vous végétariens? Notre hôte, Martin, cuisine avec passion et se fera un plaisir de vous concocter des plats végétariens. N'hésitez pas à nous en parler à tout moment — nous serons ravis de partager nos idées avec vous.

Vom See / De lac

Walliser Eglifilets aus Raron
mit einer Mandel-Zitronenbutter



Les filets de perches rôtis du Valais
avec du beurre d'amande et de citron

CHF 47,00

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 28,00 + CHF 12,00	CHF 34,00 + 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
<hr/>		
Hausgemachtes Käsefondue, natur + frische Kräuter Fondue au fromage faite maison, nature + herbes fraîches		CHF 28,00 + CHF 2,00

Vegetarisch/Végétarien

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

Schweiz: Schwein, Kalb 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 von 8.1% ist im Preis inbegriffen.

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

Suisse: Porc, Veau et Poisson

Australie: Bœuf

Vietnam: Crevette d'élevage bio

Pain: Muris Produkte, Grächen sauf le pain sans gluten

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

La TVA de 8,1% est compris dans le prix



Nachspeisen / Les desserts

	½	1
Melanie's Liebling Gerührter Eiskaffee mit Baileys parfümiert und Sahne	CHF 13,00	CHF 16,00
Le chéri de Mélanie parfumé au Baileys Glace de café tournée avec crème		
Dänemark		
1 Kugel	CHF 9,00	
jede weitere Kugel	CHF 4,50	
Coupe Danemark		
1 boule		
chaque boule supplémentaire		
Baumnusseis mit einem Tessiner Nusslikör		
1 Kugel	CHF 9,00	
jede weitere Kugel	CHF 4,50	
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 4,50	
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!