

VORSPEISEN / LES ENTREES

Salat vom Buffet / Salade du buffet
Kleiner Teller / petite assiette 9.50
Grosser Teller / grande assiette 14.50

Rindstartar nach Art des Chefs traditionell zubereitet
Tartare de bœuf façon du chef préparation traditionnel
½ Portion 18.-- / I Portion 28.--

Hausgebeizter schottischer Bio-Wild-Lachs an Honig-Senfsauce
Fait à la maison biologique-Wild-saumon à la sauce de moutarde et miel
½ Portion 17.-- / I Portion 25.--

SUPPEN / POTAGES

Tagessuppe
Potage du jour
7.—

Hummerbisque mit seinen knusprigen Ravioli
Bisque d'homard avec son ravioli croustillant
14.—

Legierte Spargelsuppe mit Tartar vom gebeizten Lachs
Crème d'asperges liée avec tartar de saumon fumé
9.50

Warme Zwischengerichte / Entremets chaudes

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten und Riesenkrevette
auf einem Bett von sautierten Spargeln
Filet de loup de mer poëlle sur la peau et crevette géante
sur lit de d'asperges sautées
½ 19.-- 1/1 29.--

Traditionelle Gerichte / Plats traditionelle

Schweins- oder Kalbs- Cordon bleu nach Walliser Art,
mit Nüssen, Aprikosen, Tomaten, Raclettekäse und Schinken, Gemüseauswahl

Cordon bleu de porc ou de veau à la valaisanne
aves noix, abricots, tomates, fromage Raclette et jambon, légumes
Schweinefleisch / viande porc 32.-- Kalbsfleisch / viande veau 42.--

Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Spargeln
an Pilzrahmsauce, Gemüseauswahl und Rösti

Emincé de veau avec asperges fraîches une sauce aux champignons, avec légumes et rösti
42.--

Rösti nature gratiniert/ Rösti nature gratine
19.--

Belegen Sie die Rösti nach Ihrer Wahl mit
Ei, Käse, Tomate, Aprikosen, Speck, Schinken, Gemüse und Nüssen

Décide le rösti à votre choix avec
œuf, fromage, abricot, lard, jambon, légumes et noix

pro Wahl 1.--

par choix 1.--

Vom Holzkohlegrill Du Barbecue au charbon

	160 gr Lady's Cut	230 gr
Rindsfilet "LaNatour" an Rotweinschalottenconfit Filet de bœuf "LaNatour" avec confit d'échalotes	35.--	48.--
Rindsentrecôte "LaNatour" mit dreierlei Kräuterbutter Entrecôte de bœuf "LaNatour" avec trianon de beurre	32.--	39.--
Maispouardenbrust mit Balsamicojus Suprême de blanc de poulet avec jus balsamic		29.--
Lammrack vom Wallis mit Bergthymian-Sauce Rack d'agneau du Valais avec sauce de thym des montagnes	33. --	39.--
Frisches Gemüse wird zu jedem Gericht serviert Avec chaque plat, nous vous servons des légumes frais		
<u>Beilage nach Wahl/ Accompagnement à choix</u>		<u>3.--</u>

Pommes-Frites,

Kartoffel-Kroketten, potatoes croquettes

Reis, rice

Bratkartoffeln mit Speck und Frühlingszwiebeln, pommes paysannes au lard et oignons blanches

Rösti, roesti

Carnaroli Risotto

Polenta mit "Fluhalpkäse", Polenta avec fromage d'alpage Fluh

Für zwei Personen / Pour deux personnes

Châteaubriand vom Holzkohlegrill mit Saison Gemüse Pommes-Frites und Kroketten, Sauce Béarnaise

Châteaubriand du Barbecue au charbon avec légumes de la saison, pommes frites et pommes
croquettes, sauce Béarnaise

51.-- pro Person / par personne

Lammkarree aus dem Turtmantal mit einer Kräuterkruste, Thymiansauce, Bäckerinkartoffeln und Saisongemüse

Carree of lamb de la vallée de Tourtmagne avec une croute aux herbes, sauce au thym, pommes
boulangères et légumes de la saison

43.-- pro Person / par personne

☞ UNSERE FONDUE / NOS FONDUES ☞

FONDUE CHINOISE

Kalb- Schweine- Geflügel- und Rindfleisch „LaNatour“
mit seinen Garnituren

viande de, veau, porc, volaille et bœuf „LaNatour“
avec ses garnitures

49.-- pro Person / par personne

mit zwei Garnituren nach Wahl / avec deux garnitures au choix
Pommes frites, Reis, pommes frites, riz

Feischdeklaration/ Fleischdeklaration

Geflügel /Volaille:	Schweiz/ Suisse, Frankreich / France
Lamm / Agneau:	Schweiz/ Suisse, Australien / Australie
Rind / bœuf:	Schweiz/ Suisse, Argentinien /Argentine
Schwein / Porc:	Schweiz/ Suisse
Kalb / Veau:	Schweiz/ Suisse

Fisch und Meerestiere stammen ausschliesslich aus nachhaltigem artgerechtem, MSC-
kontrolliertem Wildfang