

## VORSPEISEN / LES ENTRÉES

*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.– / 1 Portion 28.–*

*Hausgebeizter schottischer Bio-Wild-Lachs an Honig-Senfsauce*

*Saumon d'écosse sauvage bio mariné avec sauce moutarde et miel*

*½ Portion 17.– / 1 Portion 25.–*

*Variation mit Gänseleber, lauwarmer Wachtelbrust,*

*Wildterriner auf Aprikosenchutney*

*Variation d'entrées avec foie gras, suprême de caille tiède,*

*terriner de gibier sur chutney d'abricots*

24.–

## SUPPEN / POTAGES

*Tagessuppe*

*Potage du jour*

7.–

*Hummerbisque mit seinem knusprigen Ravioli*

*Bisque d'homard avec son ravioli croustillante*

14.–

## Warme Zwischengerichte / Entremets chaudes

Wolfsbarschfilet und Riesenkrevette auf Wintergemüsebett mit Beurre Blanc und Krevetten-Schaum

Filet de loup de mer et crevettes, sur lit de légumes d'hiver avec beurre blanc et mousse de crevette

½ 19.–      1/1 29.–

Forelle aus dem Rhonetal aus unserm Bassin, blau pochiert oder nach Müllerinnen Art mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salat vom Büffet

Truite du Rhône du vivier au bleu ou meunière Pommes nature et salade du buffet

29.–

Sautierte Entenleber auf einem karamelisierten Calvados-Apple

Foie de canard sauté sur pommes Calvados caramélisée

½ 18.–      1/1 28.–

## Traditionelle Gerichte / Plats traditionnelle

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

Cordon bleu de porc ou de veau à la valaisanne farci aux noix, abricots, tomates, fromage Raclette et jambon, Légumes du marché et garniture au choix

Schweinefleisch / viande de porc 32.–

Kalbfleisch / viande de veau 42.–

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art an Pilzrahmsauce, Gemüseauswahl und Rösti

Emincé de veau à la zurichoise avec une sauce aux champignons, avec légumes du marché et Rösti

42.–

Rindsfiletspitzen «Original Stroganoff» mit Reis und Gemüseauswahl

Pointes de filet de boeuf «original Stroganoff» avec riz et légumes du marché

43.–

Rösti nature gratiniert/ Rösti nature gratiné

19.–

Belegen Sie die Rösti nach Ihrer eigenen Wahl

(Ei, Käse, Tomate, Aprikosen, Speck, Schinken, Gemüse oder Nüssen)

Choisissez les ingrédients qui vous convient. Pour vos rösti.

(œufs, fromage, tomate, abricot, lard, noix)

pro Wahl 1.–

par choix 1.–

# *Vom Holzkohlegrill*

## *Du Barbecue au charbon*

	<i>160 gr Lady's Cut</i>	<i>230 gr</i>
<i>Rindsfilet LaNatour Rotweinschalottenconfit</i> <i>Filet de boeuf LaNatour avec confit d'echalottes</i>	<i>35.–</i>	<i>48.–</i>
<i>Rindsentrecôte LaNatour dreierlei Kräuterbutter</i> <i>Entrecôte de boeuf LaNatour avec trianon de beurre</i>	<i>32.–</i>	<i>39.–</i>
<i>Maispouardenbrust mit Balsamicojus</i> <i>Suprême de blanc de poulet avec jus de balsamic</i>		<i>29.–</i>
<i>Lammrack vom Wallis mit Bergthymian-Sauce</i> <i>Rack d'agneau du Valais avec Sauce à la provençale</i>	<i>33. –</i>	<i>39.–</i>
<i>Kalbskotelett an Trüffelrahmsauce</i> <i>Côtelette de veau avec sauce crème de truffes</i>		<i>42.–</i>
<i>Duett von der Ente « Miral » an Orangenjus</i> <i>Duo de canard « Miral » avec jus aux oranges</i>		<i>37.–</i>
 <i>Frisches Gemüse wird zu jedem Gericht serviert</i> <i>Avec chaque plat nous vous servons des légumes frais</i>		
 <i>Beilage nach Wahl/Accompagnement à choix</i>		<i>3.–</i>
<hr/>		
<i>Pommes-Frites</i>		
<i>Kartoffel-Kroketten, pommes croquettes</i>		
<i>Reis, riz</i>		
<i>Bratkartoffeln mit Speck und Frühlingzwiebeln, Pommes paysannes au lard et oignons blanches</i>		
<i>Rösti, roesti</i>		
<i>Carnaroli Risotto</i>		
<i>Polenta mit Fluhalpkäse, Polenta avec fromage d'alpage Fluh</i>		

## *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*

*Carré d'agneau de la vallée de Tourtemagne avec une croute aux herbes, Sauce au thym, pommes  
boulangères et légumes de la saison*

*43.– pro Person / par personne*

## ❧ UNSERE FONDUÉ / NOS FONDUÉS ❧

### FONDUÉ 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*

### FONDUÉ ORIENTALE

*Verschiedene Fische, Crevetten*

*Kalb- Schweine- Geflügel- und Rindfleisch „LaNatour“*

*und seinen Garnituren*

*Divers poissons, crevettes, viande de veau, porc, volaille et bœuf « LaNatour »*

*et ses garnitures, riz et pommes frites*

*58.– pro Person / par personne*

*mit zwei Garnituren nach Wahl / avec deux garnitures au choix*

*Pommes frites, Reis, pommes frites, riz*

### Provenance de la viande / Feischdeklaration

*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*

*DER CHEF EMPFIEHLT*

*The Chef recommends*

*Amuse Bouche*

\*\*\*

*Walliser Wintersalat mit Roggenbrotchips, Spittelmatten Hobelkäse  
und Omamas Aprikosen*

*Salade valaisanne d'hiver avec chips de pain de seigle, fromages rabotés de Spittelmatten  
et les abricots de la grand-mère*

\*\*\*

*Sautierte Entenleber auf einem karamellisierten Calvados-Apple*

*Foie de canard sauté sur une pommes caramélisé au calvados*

\*\*\*

*Jakobsmuschel und Zitronengras*

*Auf Risotto von Walliser Rohschinken und getrockneten Tomaten*

*Coquille Saint-Jacques et citronnelle*

*sur risotto de jambon cru du Valais et tomates séchées*

\*\*\*

*Surf & Turf von Hummer und Kalbfilet vom Holzkohlegrill*

*auf Getrüffeltem Lauch*

*Terre et mer de homard et de filet de veau de Barbecue de charbon*

*sur poireaux truffé*

\*\*\*

*Quintett von Käsen aus der Region*

*Quintette des fromages de la région*

\*\*\*

*3 Gang Menu 54.- / 4 Gang Menu 62.-*

*Menu à trois plats 54.- / Menu à quatre plats 62.-*

*Menu Complet 72.—*