

*Ein gutes Essen ist Balsam
für die Seele.*

Sprichwort aus Tadschikistan



Salate

<i>Gemischter Salat</i>	<i>CHF 7.50</i>
<i>Grüner Salat</i>	<i>CHF 5.50</i>
<i>Grüner Salat „forestière“ mit Speck und Hobelkäse</i>	<i>CHF 7.50</i>

Suppen

<i>Bouillon natur</i>	<i>CHF 5.50</i>
<i>Bouillon mit Ei</i>	<i>CHF 6.50</i>
<i>Walliser Käsebrotsuppe</i>	<i>CHF 7.50</i>
<i>Tagessuppe</i>	<i>CHF 5.00</i>

Vorspeisen

<i>Christophs „Chili con Carne“ auf Toast Schärfe nach Wunsch</i>	<i>CHF 10.00</i>
<i>Tomatencarpaccio</i> <i>Tomatenscheiben mit gebratenen Champignons und gegrilltem Ziegenkäse</i>	<i>CHF 11.00</i>
<i>Walliser Teller</i> <i>Kleines Walliserteller als Apettitanreger</i>	<i>CHF 12.50</i>

Hauptgerichte

Tellergerichte

<i>Forellenfilet an Weissweinsauce</i> <i>Tagesgemüse, Salzkartoffeln oder Reis</i>	<i>CHF 32.00</i>
<i>Pouletbrust „valaisanne“</i> <i>mit getrockneten Tomaten und Alpen-Kräutern,</i> <i>Tagesgemüse, Reis</i>	<i>CHF 27.00</i>
<i>Paniertes Schweinsschnitzel</i> <i>2 Schnitzel mit Pommes frites, Tagesgemüse</i>	<i>CHF 27.00</i>
<i>Fitnesssteller mit Schweinssteak</i> <i>mit Kalbssteak</i>	<i>CHF 24.00</i> <i>CHF 30.00</i>

Vom Grill

<i>Kalbssteak Empfehlung: Champignonsauce</i>	<i>CHF 37.00</i>
<i>Schweinssteak Empfehlung: Rahmsauce</i>	<i>CHF 30.00</i>
<i>Rinds-Entrecôte Empfehlung: Kräuterbutter</i>	<i>CHF 34.00</i>
<i>Lammfilet Empfehlung: Knoblauchsauce</i>	<i>CHF 35.00</i>

Beilagen: Gemüsebouquet und Pommes frites, Kroquetten oder Teigwaren
Saucen: Rahm-, Champignon- oder Knoblauchsauce, Kräuterbutter

Vegetarisch

<i>Gemüse-Kartoffel-Rösti mit Spiegelei</i>	<i>CHF 24.50</i>
<i>Cholera „Kenzelmann“</i> <small><i>(Kartoffel-Apfel-Zwiebel-Käse-Kuchen)</i></small>	<i>CHF 25.00</i>

Desserts

<i>Lauwarmes Schoggi-Muffin hausgemacht</i>	<i>CHF 5.00</i>
<i>Crème brûlée hausgemacht</i>	<i>CHF 6.50</i>
<i>Linzer Torte hausgemacht</i>	<i>CHF 5.00</i>
<i>Gemischtes Eis</i> <i>pro Kugel</i>	<i>CHF 3.00</i>
<i>Rahmzuschlag</i>	<i>CHF 1.00</i>
<i>Aromen: Vanille, Erdbeer, Mokka, Schokolade, Zitronen- und Apfelsorbet</i>	
<i>Irish Coffee</i>	<i>CHF 12.00</i>
<i>am Tisch zubereitet</i>	
<i>Coupe Danemark</i>	<i>CHF 10.00</i>
<i>Vanille-Eis mit Rahm und warmer Schokoladensauce</i>	
<i>Eisschnitte „Apricot“</i>	<i>CHF 8.00</i>
<i>Eisschnitte mit Aprikosenlikör</i>	
<i>Cassata mit Maraschino</i>	<i>CHF 7.50</i>
<i>Parfait flambé</i>	<i>CHF 12.00</i>
<i>Eiscafé</i>	<i>CHF 11.00</i>
<i>hausgemacht, mit Rum</i>	
<i>Sorbet Valaisanne</i>	<i>CHF 12.00</i>
<i>Aprikosensorbet mit Abricotine</i>	
<i>Sorbet Pomme</i>	<i>CHF 12.00</i>
<i>Apfelsorbet mit Calvados</i>	
<i>Sorbet Colonel</i>	<i>CH 12.00</i>
<i>Zitronensorbet mit Vodka</i>	

Rinderteller

<i>Paniertes Schweinsschnitzel</i> <i>Pommes frites</i>	<i>CHF 15.00</i>
<i>Schweinsschnitzel an Rahmsauce</i> <i>Nudeln</i>	<i>CHF 16.00</i>
<i>Chicken Nuggets mit Pommes frites</i>	<i>CHF 14.00</i>
<i>Portion Pommes frites mit Ketchup</i>	<i>CHF 6.50</i>

Herkunftsdeklaration

<i>Fleischherkunft:</i>	<i>Schweinefleisch: Schweiz</i>
	<i>Rindfleisch: Schweiz, Südamerika</i>
	<i>Kalbfleisch: Schweiz</i>
	<i>Lammfleisch: Irland</i>
	<i>Poulet: Schweiz</i>

Das Gemüse und die Salate werden frisch zubereitet und stammen grösstenteils aus Schweizer Produktion.

Allergene und Zusatzstoffe

Die Saucen enthalten Gluten, können aber auf Wunsch auch glutenfrei für Sie zubereitet werden.

Auf künstliche Zusätze und Geschmacksverstärker wird grösstenteils verzichtet.

Bei speziellen Anliegen, Fragen oder Allergien wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal oder an den Küchenchef.

Zahlungsmodalitäten

Wir akzeptieren Bargeld, Maestro, Postcard, VISA und MasterCard

Bei Beträgen unter CHF 50.- müssen wir ihnen die Kommission in Rechnung stellen.

Walliser Weine

Weine aus dem eigenen Weinberg

	5dl	3 dl	2 dl	1 dl
Pinot noir	20.00			
Johannisberg	18.00	12.00	8.00	4.00
Muscat	22.00	13.50	9.00	4.50

Weissweine aus dem Rhonetal

Fendant „Leukersonne“	18.00	12.00	8.00	4.00
Johannisberg „Leukersonne“	19.50	12.60	8.40	4.20

Rotweine aus dem Rhonetal

Pinot noir „Leukersonne“	20.00	13.20	8.80	4.40
Dôle „Leukersonne“	18.50	12.30	8.20	4.10
Cornalin „L'égrappeuse“	27.00	16.50	11.00	5.50
Rosé du Valais	18.50	12.00	8.00	4.00

Flaschenweine aus dem eigenen Weinberg

Pinot noir aus dem Vispertal,	7.5 dl	CHF 38.00
Johannisberg aus dem Vispertal,	7.5 dl	CHF 34.00

Für weitere Flaschenweine verlangen Sie bitte die Weinkarte.

Walliser Weine

Weissweine

	5 dl	3 dl	2 dl	1dl
Fendant „Leukersonne“	18.00	12.00	8.00	4.00
Johannisberg „Leukersonne“	19.50	12.60	8.40	4.20

Rotweine

Pinot noir „Leukersonne“	20.00	13.20	8.80	4.40
Dôle „Leukersonne“	18.50	12.30	8.20	4.10
Cornalin „L'égrappeuse“	27.00	16.50	11.00	5.50
Rosé du Valais	18.50	12.00	8.00	4.00

Flaschenweine

Chasselat „Fine Cuvée“	75 cl	Leukersonne, Susten	Fr. 38.00
Johannisberg	75 cl	Leukersonne, Susten	Fr. 39.50
Heida	75 cl	St. Jodernkellerei, Visperterminen	Fr. 52.00
Pinot noir	75 cl	Leukersonne, Susten	Fr. 40.00
Dôle Valeria	75cl	Varone, Sion	Fr. 38.00
Gamay	75 cl	Robert Gilliard, Sion	Fr. 38.00

Für weitere Flaschenweine verlangen Sie bitte die Weinkarte.