

Vorspeisen – Entrées – Starters

Frischer Blattsalat (V)	8.50
Laitue fraîche (V)	
<i>Fresh leaf salad (V)</i>	
Gemischter Salat (V)	9.50
Salade mêlée (V)	
<i>Mixed salad (V)</i>	
Blattsalate mit sautierten Pilzen und gebratenen Krevetten	14.00
Feuille de salade aux champignons et crevettes sautés	
<i>Fresh leaf salads with sautéed mushrooms and grilled shrimps</i>	
Rauchlachs mit hausgemachter Senfsauce	19.00
Saumon fumé à la sauce moutarde	
<i>Smoked salmon with mustard sauce</i>	
Rosa Krevetten mit Café de Paris-Butter überbacken	14.00
Crevettes roses gratines au beurre Café de Paris	
<i>Pink shrimps gratinated with Café de Paris butter</i>	
Schnecken mit Café de Paris-Butter überbacken	14.00
Escargots gratines au beurre Café de Paris	
<i>Snails gratinated with Café de Paris butter</i>	

Suppen – Potages – Soups

Kraftbrühe mit Ei	8.50
Consommé à l'oeuf	
<i>Clear soup with egg</i>	
Tomatencremesuppe mit Basilikum (V)	10.50
Crème de tomates au basilic (V)	
<i>Tomato cream soup with basil (V)</i>	
Bio Kürbis aus unserem Garten in Brigerbad	12.00
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Trüffelöl (V)	
Potiron bio de notre jardin	
Crème de potiron et ses graines grillées et à l'huile de truffe (V)	
<i>Pumpkin from the own garden</i>	
<i>Pumpkin cream soup with pumpkin kernels and truffle oil (V)</i>	

Teigwaren – Patês – Pasta

Spaghetti Napoli	18.00
Spaghetti mit Tomatensauce (V)	
Spaghetti à la sauce-tomates (V)	
<i>Spaghetti pasta with tomato sauce (V)</i>	
Spaghetti Aglio e Olio	19.00
Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl (V)	
Spaghetti avec de l'ail et de l'huile d'olive (V)	
<i>Spaghetti pasta with garlic and olive oil (V)</i>	

V = **Vegetarisch**/ végétarien /vegertarien

Hauptgerichte – Repas principal – Main dishes

Schweinssteak nach Walliserart 35.00
mit Tomaten und Käse überbacken

Steak de porc à la Valaisanne - gratiné avec tomates et fromage
Porc steak Valley style - gratinated with tomatoes and cheese

Frische Freilandhühnchenbrust mit Kräutern 35.00

Suprême de poulet fermier frais aux herbes
Fresh free-range chicken breast with herbs

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art 42.00

Emincé de veau à la Zurichoise
Sliced veal Zurich style – with mushrooms and cream sauce

Rindsfiletspitzen Stroganoff AUS 42.00

Pointes de filet de boeuf à la Stroganov
Beef fillet points Stroganov Style

Lammentrecôte im Kräutermantel AUS 44.00

Entrecôte d'agneau en manteau aux herbes
Lamb entrecote with herbs

Rindsfilet mit Béarnaisesauce AUS 49.00

Filet de boeuf à la sauce béarnaise
Beef fillet with Bearnaise sauce

Wählen Sie die Beilage zu den Hauptgerichten:

Pommes Frites, Reis, Kartoffelgratin oder Nudeln und Tagesgemüse

Choisissez vous, même votre garniture avec les plats principaux:
Pommes frites, riz, gratin de pommes de terre ou pâtes et légumes du jour

Main dishes are garnished with:

French fries, rice, potato gratin or noodles and vegetables of the day

AUS1= **Australien**/Australie/Australia

Fleisch Fondues – Fondues à la viande – Meat fondues

Fondue Excelsior

AUS

200g feinste Rindsfiletwürfel mit Rotweinbouillon

Pommes Frites oder Reis

200g pointes de filet de bœuf et au bouillon de vin rouge

Pommes frites ou riz

200g beef fillet points with red wine bouillon

French fries or rice

Pro Person – Par personne – Per person

48.00

Supplément Filet - supplément filet– additional fillet 80 gr

12.00

Menu Fondue Chinoise

Gemischter Salat

Salade mêlée

Mixed salad

FONDUE CHINOISE à discretion

Rindfleisch, Truthahn und Schweinefleisch

Viande de boeuf, dinde et porc

Beef, turkey and pork

Pommes Frites oder Reis

Pommes frites ou riz

French fries or rice

Eisparfait

Parfait glacé

Ice cream parfait

Pro Person – Par personne – Per person

49.00

Beide Fondues werden mit Früchten und hausgemachten Saucen serviert.

Ces deux fondues, sont servies avec des fruits et avec nos sauces faites maison.

Both fondues are served with fruits and our homemade sauces.

AUS1= **Australien**/Australie/Australia

Nachspeise – Dessert – Sweets

Hausgemachtes Karamelköpfli	9.50
Flan au caramel maison <i>Caramel custard homemade</i>	
Hausgemachtes Eisparfait	9.50
Parfait glacé à la maison Homemade ice parfait	
Sorbet nach Wahl – Sorbet au choix – <i>Choice of sherbet</i>	9.00
Sorbet mit Schnaps – Avec liquer– <i>With liquer</i>	12.00
Zwetschgen Lisi – warme Zwetschgen mit Vanilleeis und Likör	12.00
Prunes „Lisi“ – chaudes prunes avec la glace vanille et liqueur <i>Plum „Lisi“– warm plums with vanilla ice cream and liqueur</i>	
Weisses und dunkles Tobleronemousse	12.00
Mousse au Toblerone blanc et noir <i>Homemade white and dark Toblerone mousse</i>	
Cremiger Eiskaffee mit Kirsch	13.00
Café glacé parfumé au Kirsch <i>Creamed ice coffee with Kirsch</i>	
Hausgemachtes Eisparfait mit Grand Marnier flambiert	14.00
Parfait glacé à la maison flambé au Grand Marnier <i>Homemade ice parfait flambé with Grand Marnier</i>	
Sorbets: Zitrone /Aprikose /Zwetschge /Birne	
Saveurs de Sorbet: Citron /Abricot /Prune /Poire <i>Sorbet flavours: Lemon /Apricot /Plum /Pear</i>	
Eisorten: Vanille /Erdbeer /Schokolade /Kaffee /Stracciatella	
Saveurs de crème glacé: Vanille /Fraise /Chocolate /Café /Stracciatella <i>Ice cream flavours: Vanilla /Strawberry /Chocolate /Coffee /Stracciatella</i>	
Pro Kugel - Par Boule - Per Scoop	3.00
Mit Rahm – Avec crème – <i>With cream</i>	+ 1.50

Kinderkarte – Menu pour enfants – Children's menu

Portion Pommes Frites Portion de pommes frites <i>Portion french fries</i>	7.50
Wienerli mit Pommes Frites Wienerli avec des pommes frites <i>Wienerli with french fries</i>	11.00
Spaghetti Napoli / Bolognese Spaghetti Napoli / Bolognese <i>Spaghetti Napoli / Bolognese</i>	12.00
Pouletbrust mit Kräuterbutter und Nudeln Magret de poulet avec Café de Paris et pâtes <i>Chicken breast with Café de Paris-butter and noodles</i>	14.00
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites Escalope de porc panée avec pommes frites <i>Breaded pork escalope with french fries</i>	15.00
Schweinsschnitzel mit Rahmsauce und Nudeln Escalope de porc à la sauce à la crème et pâtes <i>Pork escalope with cream sauce and noodles</i>	15.00

Alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt

Tous les prix en CHF inclus 7.7 % TVA

All prices in CHF include 7.7 % VAT

