

Vorspeisen – Entrées – Starters

Salat vom Buffet (V) Salade du buffet (V) <i>Salad from the buffet (V)</i>	10.50
Rosa Krevetten mit Café de Paris-Butter überbacken Crevettes roses gratines au beurre Café de Paris <i>Pink shrimps gratinated with Café de Paris butter</i>	14.00
Schnecken mit Café de Paris-Butter überbacken Escargots gratines au beurre Café de Paris <i>Snails gratinated with Café de Paris butter</i>	14.00
Blattsalate mit sautierten Pilzen und Rosa Krevetten Feuille de salade aux champignons et crevettes roses <i>Fresh leaf salads with sautéed mushrooms and pink shrimps</i>	15.00
Rauchlachs mit hausgemachter Senfsauce und Meerrettich mit Toast Saumon fumé à la sauce moutarde et au raifort avec toast <i>Smoked salmon with mustard sauce and horseradish with toast</i>	19.00
Spaghetti mit Olivenöl, Tomatenwürfel und Knoblauch (V) Spaghetti avec huile d`olives, dés de tomates et d`ail (V) <i>Spaghetti with olive oil, diced tomatoes and garlic (V)</i>	16.00
Als Hauptgericht – Plat principal – Main dishes	24.00

Suppen – Potages – Soups

Kraftbrühe 7.50
Consommé
Clear soup

Kraftbrühe mit Ei 8.50
Consommé à l'oeuf
Clear soup with egg

Tomatencremesuppe mit Basilikum (V) 10.50
Crème de tomates au basilic (V)
Tomato cream soup with basil (V)

Currysuppe mit Sahnehäubchen (scharf) (V) 11.00
Soupe au curry à la chantilly (épicé) (V)
Curry soup with whipped cream (spicy) (V)

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)
Pumpkin from the own garden
Pumpkin cream soup with pumpkin kernels and truffle oil (V)

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, Kartoffelgratin, Reis oder hausgemachte Nudeln und Gemüse

Choisissez vous, même votre garniture avec les plats principaux:

Pommes frites, gratin de pommes de terre, riz ou pâtes maison et légumes

Main dishes are garnished with:

French fries, potato gratin, rice or homemade noodles and vegetables

AUS1 = **Australien/** Australie /Australia

Flambé am Tisch zelebriert

Flambé pour vous célébrer et préparer devant vous à table

Flambé celebrated at the table

Ab zwei Personen

À partir de deux personnes

From two people



Rindsfilet Medici

AUS

Filet de bœuf Médict

Beef fillet Medici

Pro Person - Par personne - Per person

180 gr 58.00

150 gr 52.00

Medici: ein zartes Rindsfilet mit einer Senf-Pilzsauce

Médici : un filet de bœuf tendre à la sauce aux champignons et moutarde

Medici: tender beef fillet with mushroom sauce and mustard

Wählen Sie die Beilage zu den Hauptgerichten:

Pommes Frites, Kartoffelgratin, Reis oder hausgemachte Nudeln und Gemüse

Choisissez vous, même votre garniture avec les plats principaux:

Pommes frites, gratin de pommes de terre, riz ou pâtes maison et légumes

Main dishes are garnished with:

French fries, potato gratin, rice or homemade noodles and vegetables

AUS1 = **Australien**/ *Australie* /Australia

Nachspeise – Dessert – Sweet

Hausgemachtes Karamelköpfl	9.50
Flan au caramel maison <i>Caramel custard homemade</i>	
Hausgemachtes Eisparfait	9.50
Parfait glacé à la maison <i>Homemade ice parfait</i>	
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 - <i>Per Scoop</i>	3.00
Mit Rahm – Avec crème – <i>With cream</i>	+ 1.50