

Suppen / Les Potages / Soups

Märki's Currycrèmesüpli mit Poulet und Bananen 13.00
 Maerki's crème au Curry *Maerki's Curry cream soup*

Gratinierte Zwiebelsuppe 12.00
 Soupe à l'oignons gratinées
Onion soup au gratin

Safrancrème "Blue Marine" mit frischen Fischen und Crevetten 19.50
 Crème de safran „bleu Marine“ avec poissons frais et crevettes
Saffron cream soup « Blue marina » with shrimps+fresh fish

Vor den Schnecken gerettet / Les salades/ Salads 1/1 P.

Grüner Salat * 9.50
 Salade verte
Green salad

Bunt gemischter Salat * 13.00
 Salade mêlée
Mixed salad

Nüsslisalat mit Ei *14.00 24.00
mit Speck + Ei *17.00 28.00
 Salade de mâche avec lard sauté et œufs hachés
Lamb's lettuce salad with fried bacon + eggs

Nüsslisalat mit Milken und sautierten Pilzen * 19.50 34.00
an Baumnuss-Himbeervinaigrette
 Salade de mâche avec ris de veau et champignons sautés
 accompagnée d'une vinaigrette de noix et framboises
*Lamb's lettuce salad with fried sweetbreads + fried mushrooms
 on a walnut- raspberry vinaigrette*

* Vorspeisen als Hauptgang * Entrées comme plat principal * starters as main platter + Fr. 5.-

Vorspeisen / Les entrées/ Starters

1/1 P.

<i>Carpaccio vom Thunfisch mit ligurischem Olivenöl</i> Carpaccio de thon avec huile d'olive ligurien <i>Carpaccio of tuna with ligurian olive oil</i>	* 23.00	37.00
<i>Hausmarinierter Graved Lachs</i> Saumon mariné „stile suédois“ <i>Home marinated graved - salmon</i>	*19.50	33.00
<i>Hirschcarpaccio mit Gomer Hobelkäse</i> Carpaccio de cerf avec fromage valaisan <i>Deer carpaccio with local cheese</i>	*19.50	33.00
<i>Vitello tonnato</i> Vitello tonnato <i>Vitello tonnato</i>	*21.00	35.00

Pasta / Pâtes /Pasta

<i>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini</i> mit Crevetten / avec crevettes / <i>with shrimps</i>	*19.50	34.00
<i>Wallisser Bergkäseravioli an Salbeibutter</i> Ravioli au fromage valaisan avec beurre de sauge <i>Swiss mountain cheese ravioli with sage butter</i>	*17.50	29.00
<i>Safrannüdeli “ Diavolo”</i> mit Crevetten an pikantem Tomatencoulis Nouilles au safran avec crevettes et coulis de tomates piquant <i>Saffron noodles with shrimps + spicy tomato sauce</i>	*20.50	36.00

* Vorspeisen als Hauptgang *Entrées comme plat principal* starters as main platter + Fr. 5.-

Aus der Pfanne/ à la poêle/ out of the pan

Feines Kräuter - Rahmggeschnetzeltes vom Schwein 29.00

Emincée de porc avec des Herbes et Sauce à la Crème
Sliced porc meat on a creamy Sauce of Herbs

Zartes Siedfleisch « AVENA » reich garniert mit Markbein 37.00

Boeuf bouilli „ AVENA „ garni riche avec L`osse à moelle
Boiled beef “ AVENA “ with Marrow bone

Lammfilet “ Stroganoff “ 41.00

Filet d`agneau sauce Stroganoff
Lamb fillet « Stroganoff «

Kalbsgeschnetzeltes „Grüeziland“ 42.00

Emincé de veau zurichois
Sliced veal “Zurich style” (on a creamy mushroom foam)

Kalbsleberli mit Kräutern und Paprikabutter 38.00

Foie de Veau sauté avec Herbes et Beurre au Paprica
Veal leaver fried with Butter and Herbs

Rindsfiletwürfel “A la Joel “ 150g 44.00

Mit Café de Paris + Kräuterbutter überbacken 200g 51.00

Cubes filet de boeuf gratinés avec Café de Paris
Cubes of beef fillet gratinated with Café de Paris

Rindsfilet “Madagaskar” (150 g) 44.00

Filet de boeuf „Madagaskar“ (200 g) 51.00

Beef fillet „ Madagaskar „ (250 g) 58.00

Beilagen:

Nudeln, Reis, Rösti, Kräuterspätzli
und Tagesgemüse

Gemüse als Beilage + Fr. 5.-

Les Accompagnements:

Nouilles, riz, roesti, spaetzli aux herbes
et légumes du jour

Légumes accompagnées + Fr. 5.-

Side orders: Noodles, rice, rösti, or herb spätzli and vegetables

Side dish - vegetables + Fr. 5.-

Aus dem Meer / Les Poissons/ Fish & Seafood

Catch of the day

Tagespreis

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

Demandez notre Service

Ask our Stuff

Yellow fin - Thunfischsteak

49.00

auf asiatischem Gemüse an Sesambalsamico

Steak de thon sur légumes asiatiques , balsamico au sésame

Grilled tuna steak with asian vegetables and sesame balsamico

Riesengrillen "Thai-Style" mit Basmati -Reis

46.00

Crevettes géantes "Thai-stile" avec riz basmati

"Thai - Curry" King prawns with basmati rice

Beilagen :

*Nudeln, Reis, Rösti , Kräuterspätzli
und Tagesgemüse*

Gemüse als Beilage + Fr. 5.-

Les Accompagnements :

*Nouilles, riz , rösti , spaetzli aux herbes
et légumes du jour*

Légumes accompagnées + Fr. 5.-

Side orders : *Noodles , rice, rösti or herb spätzli and vegetables ,*

Side dish – vegetables + Fr. 5.-

Für unsere Kleinen / Pour nos petits/ Kids platters

„Dino-Teller“

15.00

Rahmschnitzeli mit Nudeln / Escalope à la crème avec nouilles

Porc escalope on a creamy mushroom sauce with noodles

„Herkules-Teller“

15.00

Chicken Nuggets mit Spätzli / Chicken nuggets avec spaetzli

Chicken nuggets with homemade spätzli

„Pingu-Teller“

14.00

Spaghetti mit Tomatensauce / Spaghetti avec sauce tomate

Tomato spaghetti

„Räuberteller“ Leerer Teller mit Besteck

.....

Geraubt wird je nach Gusto von Mama, Papa, Oma , Opa

Süsse Verführungen / Desserts/

<i>Warmes Schoko – Küchlein mit Vanille – Eis</i>	16.00
<i>Gâteau au chocolat chaud avec crème glacée à la vanille</i>	
<i>Warm mini chocolate cake with vanilla ice cream</i>	
<i>Hausgemachtes Caramelchöpfli</i>	11.00
<i>Flan caramel maison</i>	
<i>Caramel pudding</i>	
<i>Panna Cotta mit warmen Waldbeeren</i>	14.00
<i>Panna cotta avec des baies chaudes</i>	
<i>Creampudding with warm berries</i>	
<i>Rhabarber – Vanille – Kompott mit Yoghurt – Eis</i>	14.00
<i>Compote de rhubarbe et vanille avec glace de yaourt</i>	
<i>Stewed rhubarbe with vanilla and yoghurt ice cream</i>	
<i>Sorbet Colonel</i>	13.00
<i>Sorbet Colonel</i>	
<i>Sorbet Valaisan</i>	14.00
<i>Sorbet Valaisan</i>	
<i>Birnensorbet mit Williams</i>	14.00
<i>Sorbet à la poire avec Williamine</i>	
<i>Pear sorbet with Williamine</i>	
<i>Zwetschgensorbet mit Vieille prune</i>	14.00
<i>Sorbet prune avec Vieille prune</i>	
<i>Plum sorbet with vieille prune</i>	
<i>Portion Dessertkäse</i>	14.00
<i>Portion de fromages</i>	
<i>A choice of our cheeses</i>	

!! UNSER HIT !!

Menu "Was soll i nä ?!?!?"
« Menu Surprise »

3 Gänge Fr. 49.-

4 Gänge Fr. 58.-

5 Gänge Fr. 67.-

Lasst Euch überraschen!!
!!! "Let us be surprised"!!!

Herkunft Fleisch

Liebe Gäste ,
nebst einheimischen Produkten sind wir auch
auf Importprodukte angewiesen.
Die Herkunft sehen Sie unten aufgelistet.

Schwein	CH
Kalb	CH
Rind	CH /Irland/ Argent. / Brasi.
Lamm	CH/ Neuseeland/ Australien
Hirsch / Wild	CH/ EU / Neuseeland
Poulet / Geflügel	CH / Frankreich
Zander	CH / EU
Thunfisch	Pazifik / Philipinen
Lachs	Norwegen / Schottland
Crevetten	Thailand / Vietnam

ALLERGIEN + INTOLERANZEN

*Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über
die Zutaten unserer Gerichte ,die
Allergien oder Intoleranzen auslösen können !*