

Unsere Speisen / Carte à manger

Suppen / Les Potages / Soups

<i>Märki's Currycrèmesüpli mit Poulet und Bananen</i>	13.00
Maerki's crème au Curry	<i>Maerki's Curry cream soup</i>
<i>Tagessuppe</i>	8.50 / 11.00
Potage du jour	<i>Soup of the day</i>

Vor den Schnecken gerettet / Les salades/ Salads

Vorspeise

<i>Grüner Salat</i> Salade verte / <i>Green salad</i>	9.50
<i>Gemischter Salat</i> Salade mêlée / <i>Mixed salad</i>	12.00
<i>Nüsslisalat mit Ei</i>	14.00
+ <i>gebratener Speck</i>	17.00
Salade de mâche avec Oeufs / + Lard sauté	
<i>Lamb's lettuce salad with Eggs / + fried Bacon</i>	
<i>Griechischer Hirtensalat</i>	13.00 / 19.50
Salade Greque / Greeke Salade	
<i>Burrata „ Calabrese „</i>	18.00 / 27.00
<i>Blattsalate , Tomaten , Burrata , Olivenöl ,Basilikum</i>	
Salades , Tomates ,Burrata , Huile d`Olives ,Basilic	
<i>Salads , Tomatoes , Burrata ,Olive oil ,Basil</i>	

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

<i>Salat Fantasie</i> (mit zartem Poulet+ Früchten garniert)	26.00
Salade Fantaisie (garni avec poulet+ fruits)	
<i>Fantasy Salad</i> (with chickenbreast + decoration of fruits)	
<i>Fitness – Teller / Assiette “ Fitness ” / Fitness platter</i>	
<i>Viel gesunder Salat + 2 Saucen</i>	
<i>Mit Pouletbrust</i>	26.00
<i>Mit Schweins – Schnitzel</i>	26.00
<i>Mit Rindsfilet Mignon (120g)</i>	34.00
<i>Mit Rindsfilet (180g)</i>	46.00

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

<i>Spätzli – Gratin „Avena „</i>	24.00
Gratin de “spätzli / Gratinated „Spätzli“	
<i>Spaghetti Alio, Olio e Peperoncini</i>	21.00
<i>mit Crevetten , avec crevettes , with shrimps</i>	33.00
<i>Spaghetti « Maison»</i>	26.00
<i>Speck, Schinken , Tomaten , Rahm + Käse</i>	
Lard , Chambon , Tomates , Crème et Fromage	
<i>Bacon , Ham , Tomatoes , Cream and Cheese</i>	
<i>Ravioli al Brasato</i>	29.00
<i>Rucola , Sherry –Tomaten, Olivenöl , Parmesanflocken , Brasatojus</i>	
Roquette ,Cherry-Tomates, Huile d`olives ,Flocons de Parmesan , Jus au Brasato	
<i>Rocket ,Sherry-tomatoes, Olive oil , Parmesan Chips , Brasato jus</i>	
<i>Wallisser Bergkäseravioli an Salbeibutter</i>	29.00
Ravioli au fromage valaisan avec beurre de sauge	
<i>Swiss mountain cheese ravioli with sage butter</i>	

Für unsere Kleinen / Pour nos petits

<i>„Dino-Teller“</i>	14.00
Rahmschnitzeli mit Nudeln / Escalope à la crème avec nouilles	
<i>Porc escalope on a creamy sauce with noodles</i>	
<i>„Herkules-Teller“</i>	14.00
Chicken Nuggets mit Kräuterspätzli / Chicken nuggets avec spätzli	
<i>Chicken nuggets with “Spätzli”</i>	
<i>„Pingu-Teller“</i>	13.00
Spaghetti mit Tomatensauce / Spaghetti avec sauce tomate/ <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	

Feini Fleischgericht / Les viandes / Meat dishes

Goldbraun gebratenes Cordon Bleu (Schweins) 38.00
Gefüllt mit feinem Goldschinken und Zermatter Bergkäse
Cordon Bleu rôti bien dorée , farci avec Jambon D`Or et Fromage de Zermatt
Golden fried Cordon Bleu , filled with « Gold ham » and Mountain cheese from Zermatt

Schweins –Rahmschnitzel 28.00
Escalope de porc à la Crème / *Pork schnitzel with a creamy sauce*

Feines Kräuter - Rahmgeschnetztes vom Schwein 28.00
Emincée de porc avec des Herbes et Sauce à la Crème
Sliced porc meat on a creamy Sauce of Herbs

Indisches Chicken Curry mit Basmati – Reis 32.00
Poulet – Curry à l`indienne avec riz Basmati
Indian Chicken – Curry with Basmati – rice

Rindsfilet „ Stroganoff “ 41.00
Filet de boeuf “Stroganoff”
Beef fillet « Stroganoff »

Rindsfiletwürfel “A la Joel “ 150g 42.00
Mit Café de Paris + Kräuterbutter überbacken 200g 46.00
Cubes filet de boeuf gratinés avec Café de Paris
Cubes of beef fillet gratinated with Café de Paris

Beilagen:

Nudeln, Risotto, Bratkartoffeln , Rösti oder Kräuterspätzli und Tagesgemüse

Les Accompagnements:

Nouilles, Risotto, Pommes sautées , Rösti ou spaetzli aux herbes et legumes du jour

Side orders : *Noodles, Risotto, sauted Patatoes, Rösti or Herbs Spätzli and daily vegetables*

Chalti ,feini Sache / Assiettes froides / cold platters

Vorspeise *

Carpaccio von Saki-Thunfisch mit ligurischem Olivenöl 23.00 37.00
Carpaccio de thon « Saki » avec huile d'olive ligurien
Saki tunafisch carpaccio with ligurian olive oil

Gourmet – Plättli “ Avena “ 24.00 39.00
(Hirschcarpaccio ,Thunfischcarpaccio , Tomate Mozzarella + Tartar)
Carpaccio de cerf et Thon , tomate Mozzarella et Tartar
Deer- and tuna – Carpaccio , Tomatoe Mozzarella and beefsteak Tartar

Hirschcarpaccio mit Gomer Hobelkäse 19.00 32.00
Carpaccio de cerf avec fromage valaisan
Deer carpaccio with local cheese

Walliserteller 18.50 27.00
Assiette Vlaisanne / cold meatplatter from the wallis

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

Suesse Verführungen / Desserts

Warmes Schoko – Küchlein mit Vanille – Eis **16.00**
Gâteau au Chocolat chaud avec crème glace à la vanille
Warm mini chocolate cake with vanilla ice cream

Waldhonigparfait mit warmen Waldbeeren **14.00**
Parfait au Miel avec Baies de la forêt
Forest Honey Parfait with warm berrys

Rhabarber – Vanille –Kompott mit Yoghurt – Eis **14.00**
Compote de Rhubarbe et Vanille avec Glace de Yaourt
Stewed Rhubarb with Vanilla served with Yoghurt Ice cream

Portion Dessertkäse **14.00**
Portion de Fromages
A choise of our Cheeses

