

## 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*

*Tomatensalat mit Büffelmozzarella* \* 19.00 29.00  
Salade aux tomates avec mozzarella du buffalo  
*Tomato salad with buffalo mozzarella*

*Nüsslisalat mit Milken und sautierten Pilzen* \* 19.50 34.00  
*an Baumnuss-Himbeervinaigrette*  
Salade de mâche avec ris de veau et champignons sautés  
acompanée 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	35.00

\* 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* 36.00

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

*Lammfilet “ Stroganoff “* 39.00

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* 36.00

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

*Rindsfiletwürfel “A la Joel “* 150g 38.00

Mit Café de Paris + Kräuterbutter überbacken 200g 45.00

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

Serviert mit Brot , Beilage nach Wahl + Fr. 6.00

*Rindsfilet “Madagaskar”* ( 150 g ) 42.00

Filet de boeuf „Madagaskar“ ( 200 g ) 49.00

Beef fillet „ Madagaskar „ ( 250 g ) 56.00

### 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 Staff*

### *Zanderrücken - Filet an Kräutersschaum*

*39.00*

*Filet de sandre avec sauce à la crème aux herbes*

*Pike perch fillets on a herbs foam*

### *Riesengrillen "Thai-Style" mit Basmati -Reis*

*46.00*

*Crevettes géantes "Thai-style" 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*

*Scallops on a cream 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*

## Süsse Verführungen / Desserts/

<i>Warmes Schoko – Küchlein mit Vanille – Eis</i>	<b>16.00</b>
<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>	<b>11.00</b>
<i>Flan caramel maison</i>	
<i>Caramel pudding</i>	
<i>Panna Cotta mit warmen Waldbeeren</i>	<b>13.00</b>
<i>Panna cotta avec des baies chaudes</i>	
<i>Creampudding with warm berries</i>	
<i>Rhabarber – Vanille – Kompott mit Yoghurt – Eis</i>	<b>14.00</b>
<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>	<b>13.00</b>
<i>Sorbet Colonel</i>	
<i>Sorbet Valaisan</i>	<b>14.00</b>
<i>Sorbet Valaisan</i>	
<i>Birnensorbet mit Williams</i>	<b>14.00</b>
<i>Sorbet à la poire avec Williamine</i>	
<i>Pear sorbet with Williamine</i>	
<i>Zwetschgensorbet mit Vieille prune</i>	<b>14.00</b>
<i>Sorbet prune avec Vieille prune</i>	
<i>Plum sorbet with vieille prune</i>	
<i>Portion Dessertkäse</i>	<b>14.00</b>
<i>Portion de fromages</i>	
<i>A choice of our cheeses</i>	

# !! UNSER HIT !!

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

*3 Gänge Fr. 48.-*

*4 Gänge Fr. 57.-*

*5 Gänge Fr. 66.-*

*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 / Argentinien / Brasilien
Lamm	CH/ Neuseeland/ Australien
Hirsch / Wild	CH/ EU / Neuseeland
Poulet / Geflügel	CH / Frankreich
Zander	CH / EU
Thunfisch	Pazifik / Philippinen
Lachs	Norwegen / Schottland
Crevetten	Thailand / Vietnam