

## 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.-

## Chalti , feini Sache/ Les entrées/ Starters

1/1 port.

<i>Burrata „ Calabrese „</i> <i>Blattsalate , Tomaten , Burrata , Olivenöl , Basilikum</i> <i>Salades , Tomates , Burrata , Huile d`Olives ,Basilic</i> <i>Salads , Tomatoes , Burrata ,Olive oil ,Basil</i>	*18.00	27.00
<i>Carpaccio vom Thunfisch mit ligurischem Olivenöl</i> <i>Carpaccio de thon avec huile d'olive ligurien</i> <i>Carpaccio of tuna with ligurian olive oil</i>	* 23.00	37.00
<i>Hausmarinierter Graved Lachs</i> <i>Saumon mariné „stile suédois“</i> <i>Home marinated graved - salmon</i>	*19.50	33.00
<i>Hirschcarpaccio mit Gomer Hobelkäse</i> <i>Carpaccio de cerf avec fromage valaisan</i> <i>Deer carpaccio with local cheese</i>	*19.50	33.00
<i>Vitello tonnato</i> <i>Vitello tonnato</i> <i>Vitello tonnato</i>	*23.00	37.00

## Pasta / Pâtes /Pasta

<i>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini</i> <i>mit Crevetten / avec crevettes / with shrimps</i>	*19.50	34.00
<i>Wallisser Bergkäseravioli an Salbeibutter</i> <i>Ravioli au fromage valaisan avec beurre de sauge</i> <i>Swiss mountain cheese ravioli with sage butter</i>	*18.00	29.00
<i>Safrannüdeli “ Diavolo ”</i> <i>mit Crevetten an pikantem Tomatencoulis</i> <i>Nouilles au safran avec crevettes et coulis de tomates piquant</i> <i>Saffron noodles with shrimps + spicy tomato sauce</i>	*22.00	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 - Rahmggeschnetztes vom Schwein 29.00**

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 34.00**

Poulet – Curry à l'indienne avec riz Basmati  
Indian Chicken – Curry with Basmati – rice

**Zartes Siedfleisch « AVENA » reich garniert mit Markbein 38.00**

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

**Lammfilet “ Stroganoff “ 43.00**

Filet d'agneau sauce Stroganoff  
Lamb fillet « Stroganoff «

**Kalbsgeschnetztes „Grüeziland“ 42.00**

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

**Rindsfiletwürfel “A la Joel “ 150g 46.00**

Mit Café de Paris + Kräuterbutter überbacken 200g 52.00

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

**Rindsfilet “Madagaskar” ( 150 g ) 46.00**

Filet de boeuf „Madagaskar“ ( 200 g ) 52.00

Beef fillet „ Madagaskar „ ( 250 g ) 59.00

### Beilagen:

Nudeln, Reis, Rösti, Kräuterspätzli

Risotto und Tagesgemüse

Gemüse als Beilage + Fr. 5.-

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

Side dish - vegetables + Fr. 5.-

### Les Accompagnements:

Nouilles, riz, roesti , spaetzli aux herbes

Risotto et légumes du jour

Légumes accompagnées + 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*

### *Argentische Wildfang -Crevetten " Thai-Style "*

*46.00*

*mit Basmati -Reis*

*Crevettes géantes "Thai-stile" avec riz basmati*

*"Thai - Curry " King prawns with basmati rice*

#### Beilagen :

*Nudeln, Reis, Rösti, Kräuterspätzli ,*

*Risotto und Tagesgemüse*

*Gemüse als Beilage + Fr. 5.-*

#### Les Accompagnements :

*Nouilles, riz , röserti , spaetzli aux herbes*

*Risotto et légumes du jour*

*Légumes accompagnées + Fr. 5.-*

*Side orders : Noodles , Rice, Rösti, herb Spätzli , Risotto 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*

## 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>14.00</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. 50.-*

*4 Gänge Fr. 59.-*

*5 Gänge Fr. 68.-*

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

## ALLERGIEN + INTOLERANZEN

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