

Unsere Speisen / Carte à manger

Suppen / Les Potages / Soups

| | |
|---|----------------------------------|
| <i>Märki's Currycrèmesüppi 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

| | |
|--|-------|
| <i>Nüsslisalat mit Ei</i> | 14.00 |
| + gebratener Speck | 17.00 |
| <i>Salat Fantasie (mit zartem Poulet+ Früchten garniert)</i> | 26.00 |
| <i>Salade Fantaisie (garni avec poulet+ fruits)</i> | |
| <i>Fantasy Salad (with chickenbreast + decoration of fruits)</i> | |
| <i>Fitness – Teller / Assiette "Fitnes" / 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> | 36.00 |
| <i>Mit Rindsfilet (180g)</i> | 46.00 |

Für unsere Kleinen / Pour nos petits

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

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

| | | |
|---|--------------|--------------|
| Spätzli – Gratin „Avena „ | 24.00 | |
| Gratin de “spätzli“ / Gratinated „Spätzli“ | | |
| Spaghetti « Maison « | 26.00 | |
| <i>Speck , Schinken , Tomaten , Rahm + Käse</i> | | |
| Lard , Chambon , Tomates , Crème et Fromage | | |
| <i>Bacon , Ham , Tomatoes , Cream and Cheese</i> | | |
| Wallisser Bergkäseravioli an Salbeibutter | 29.00 | |
| Ravioli au fromage valaisan avec beurre de sauge | | |
| <i>Swiss mountain cheese ravioli with sage butter</i> | | |
| Goldbraun gebratenes Cordon Bleu (Schweins) | 38.00 | |
| <i>Gefüllt mit feinem Goldschinken und Zermatter Bergkäse</i> | | |
| Cordon Bleu rôti bien dorée , farci avec Jambon D`Or et Fromage de Zermatt | | |
| <i>Golden fried Cordon Bleu , filled with « Gold ham « and Mountain cheese from Zermatt</i> | | |
| Schweins – Rahmschnitzel | 28.00 | |
| Escalope de porc à la Crème / <i>Pork schnitzel with a creamy sauce</i> | | |
| Indisches Chicken Curry mit Basmati – Reis | 34.00 | |
| Poulet – Curry à l`indienne avec riz Basmati | | |
| <i>Indian Chicken – Curry with Basmati – rice</i> | | |
| Rindsfilet "Stroganoff" | 43.00 | |
| Filet de boeuf “Stroganoff” | | |
| <i>Beef fillet “Stroganoff”</i> | | |
| Rindsfiletwürfel “A la Joel “ | 150g | 42.00 |
| <i>Mit Café de Paris + Kräuterbutter überbacken</i> | 200g | 46.00 |
| Cubes filet de boeuf gratinés avec Café de Paris | | |
| <i>Cubes of beef fillet gratinated with Café de Paris</i> | | |
| Kalbs – Osso Buco “Cremolata “ mit Gemüse + Risotto | 39.00 | |
| Jarret de veau glacé avec legumes et Risotto | | |
| <i>Glacéed veal shank with vegetables and risotto</i> | | |

Beilagen:

Nudeln, Risotto, Bratkartoffeln, Basmatireis oder Kräuterspätzli und Tagesgemüse