

## 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>	13.00	
<i>Nüsslisalat mit Ei</i>	14.00	/ 24.00
+ <i>gebratener Speck</i>	17.00	/ 28.00
Salade de mâche avec Oeufs / + Lard sauté		
<i>Lamb's lettuce salad with Eggs / + fried Bacon</i>		
<i>Griechischer Hirtensalat</i>	14.00	/ 22.00
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.-

*Salat Fantasie* (mit zartem Poulet+ Früchten garniert) 27.00

Salade Fantaisie (garni avec poulet+ fruits)

*Fantasy Salad* (with chickenbreast + decoration of fruits)

*Fitness – Teller / Assiette “ Fitness ” / Fitness platter*

*Viel gesunder Salat + 2 Saucen*

<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>	48.00

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

<b>Spätzli – Gratin „Avena „</b>	<b>24.00</b>
Gratin de “spätzli / Gratinated „Spätzli“	
<b>Spaghetti Alio, Olio e Peperoncini</b>	<b>21.00</b>
<b>mit Crevetten , avec crevettes , with shrimps</b>	<b>34.00</b>
<b>Spaghetti « Maison«</b>	<b>26.00</b>
<b>Speck, Schinken , Tomaten , Rahm + Käse</b>	
Lard , Jambon , Tomates , Crème et Fromage	
Bacon , Ham , Tomatoes , Cream and Cheese	
<b>Safrannüdeli “ Diavolo ”</b>	<b>36.00</b>
<b>mit Crevetten an pikantem Tomatencoulis</b>	
Nouilles au safran avec crevettes et coulis de tomates piquant	
Saffron noodles with shrimps + spicy tomato sauce	
<b>Wallisser Bergkäseravioli an Salbeibutter</b>	<b>29.00</b>
Ravioli au fromage valaisan avec beurre de sauge	
Swiss mountain cheese ravioli with sage butter	
<b>Argentinische Wildfang – Crevetten ,</b>	<b>39.00</b>
<b>Wok-Gemüse Zitronengras-Limettenschaum</b>	
Camarones d`Argentine, Legumes au Wok ,Sauce Limettes-Citronelles	
Argentinien Camarones , Wok –vegetables , Lemongrass-Limessauce	

## Für unsere Kleinen / Pour nos petits

<b>„Dino-Teller“</b>	<b>14.00</b>
Rahmschnitzeli mit Nudeln / Escalope à la crème avec nouilles	
Porc escalope on a creamy sauce with noodles	
<b>„Herkules-Teller“</b>	<b>14.00</b>
Chicken Nuggets mit Kräuterspätzli / Chicken nuggets avec spätzli	
Chicken nuggets with “Spätzli”	
<b>„Pingu-Teller“</b>	<b>13.00</b>
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 34.00**  
Poulet – Curry à l'indienne avec riz Basmati  
*Indian Chicken – Curry with Basmati – rice*

**Rindsfilet „ Stroganoff “ 43.00**  
Filet de boeuf “Stroganoff”  
*Beef fillet « Stroganoff »*

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

### *Beilagen:*

*Nudeln, Risotto, Bratkartoffeln ,Basmatireis Rösti oder Kräuterspätzli und Tagesgemüse*

### **Les Accompagnements:**

**Nouilles, Risotto, Pommes sautées ,Riz Basmati, 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 \*

<i>Vitello tonnato</i>	21.00	35.00
Vitello tonnato <i>Vitello tonnato</i>		
<i>Carpaccio von Saki-Thunfisch mit ligurischem Olivenöl</i>	23.00	37.00
Carpaccio de thon « Saki » avec huile d'olive ligurien <i>Saki tunafisch carpaccio with ligurian olive oil</i>		
<i>Gourmet – Plättli “ Avena “</i>	24.00	39.00
(Hirschcarpaccio, Thunfischcarpaccio, Tomate, Burrata + Tartar) Carpaccio de cerf et Thon, tomate, Burrata et Tartar <i>Deer- and tuna – Carpaccio, Tomatoe, Burrata and beefsteak Tartar</i>		
<i>Hirschcarpaccio mit Gomer Hobelkäse</i>	19.50	33.00
Carpaccio de cerf avec fromage valaisan <i>Deer carpaccio with local cheese</i>		
<i>Walliserteller</i>	18.50	27.00
<i>Assiette Vlaisanne / cold meatplatter from the wallis</i>		

\*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*



# *!! 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"!!!*