

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

Vor den Schnecken gerettet / Les salades/ Salads 1/1 P.

Grüner Salat * 9.50
Salade verte
Green salad

Bunt gemischter Salat * 13.00
Salade mée
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

* Vorspeisen als Hauptgang *Entrées comme plat principal * starters as main platter + 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

Chalti , feini Sache/ Les entrées/ Starters

1/1 port.

Vitello tonnato

*25.00 39.00

Vitello tonnato

Vitello tonnato

Carpaccio vom Thunfisch mit ligurischem Olivenöl

* 25.00 39.00

Carpaccio de thon avec huile d'olive ligurien

Carpaccio of tuna with ligurian olive oil

Burrata „ Calabrese „

*19.00 28.00

Blattsalate , Tomaten , Burrata , Olivenöl , Basilikum

Salades , Tomates , Burrata , Huile d`Olives , Basilic

Salads , Tomatoes , Burrata , Olive oil , Basil

Hirschcarpaccio mit Gomer Hobelkäse

*21.50 36.00

Carpaccio de cerf avec fromage valaisan

Deer carpaccio with local cheese

Pasta / Pâtes / Pasta

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini

*21.50 39.00

mit Crevetten / avec crevettes / *with shrimps*

Wallisser Bergkäseravioli an Salbeibutter

*18.00 32.00

Ravioli au fromage valaisan avec beurre de sauge

Swiss mountain cheese ravioli with sage butter

Safrannüdeli “ Diavolo ”

*22.00 43.00

mit Crevetten an pikantem Tomatencoulis

Nouilles au safran avec crevettes et coulis de tomates piquant

Saffron noodles with shrimps + spicy tomato sauce

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

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

Indisches Chicken Curry mit Basmati – Reis 36.00
Poulet – Curry à l'indienne avec riz Basmati
Indian Chicken – Curry with Basmati – rice

Argentische Wildfang -Crevetten “Thai-Style” 49.00
mit Basmati -Reis
Crevettes géantes “Thai-stile” avec riz basmati
“Thai - Curry” King prawns with basmati rice

Kalbsgeschnetzeltes „Grüeziland“ 44.00
Emincé de veau zurichois
Sliced veal “Zurich style” (on a creamy mushroom foam)

Geschmorte Schweinskopfbäcken an Pinotjus 36.00
Joues de porc braisés au jus de Pinot
Braised pork head cheeks with Pinotjus

Rindsfilet „Stroganoff“ 48.00
Filet de boeuf “Stroganoff”
Beef fillet « Stroganoff »

Rindsfiletwürfel “A la Joel” 150g 48.00
Mit Café de Paris + Kräuterbutter überbacken 200g 54.00
Cubes filet de boeuf gratinés avec Café de Paris
Cubes of beef fillet gratinated with Café de Paris

Beilagen:

Nudeln, Basmati-Reis, Rösti, Kräuterspätzli
Risotto, Bratkartoffeln und Tagesgemüse
Gemüse als Beilage + Fr. 5.-

Side orders : Noodles, Basmati rice, Rösti, herb spätzli, Risotto, Fried potatoes
and vegetables of the Day
Side dish - vegetables + Fr. 5.-

Les Accompagnements:

Nouilles, riz basmati, roesti, spaetzli
Risotto, Pommes nouvelles et légumes du jour
Légumes accompagnées + Fr. 5.-

Süsse 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

Hausgemachtes Caramelchöpfli 11.00
Flan caramel maison
Caramel pudding

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

Sorbet Colonel 13.00
Sorbet Colonel

Sorbet Valaisan 14.00
Sorbet Valaisan

Birnensorbet mit Williams 14.00
Sorbet à la poire avec williams
Pear sorbet with Williams

Zwetschgensorbet mit Vieille prune 14.00
Sorbet prune avec Vieille prune
Plum sorbet with vieille prune

Portion Dessertkäse 14.00
Portion de fromages
A choice of our cheeses



!! UNSER HIT !!

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

3 Gänge Fr. 54.-

4 Gänge Fr. 63.-

5 Gänge Fr. 72.-

Lasst Euch überraschen!!
!!! "Let us be surprised"!!!