

Suppen / Les Potages / Soups

Märki's Currycrèmesüppi 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.

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

Burrata „ Calabrese „ *18.00 27.00
Blattsalate , Tomaten , Burrata , Olivenöl , Basilikum
Salades , Tomates , Burrata , Huile d`Olives , Basilic
Salads , Tomatoes , Burrata , Olive oil , Basil

* 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.

Carpaccio vom Thunfisch mit ligurischem Olivenöl * 23.00 37.00
Carpaccio de thon avec huile d'olive ligurien
Carpaccio of tuna with ligurian olive oil

Hausmarinierter Graved Lachs *19.50 33.00
Saumon mariné „stile suédois“
Home marinated graved - salmon

Hirschcarpaccio mit Gomer Hobelkäse *19.50 33.00
Carpaccio de cerf avec fromage valaisan
Deer carpaccio with local cheese

Vitello tonnato *23.00 37.00
Vitello tonnato
Vitello tonnato

Pasta / Pâtes / Pasta

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini *19.50 34.00
mit Crevetten / avec crevettes / *with shrimps*

Wallisser Bergkäseravioli an Salbeibutter *18.00 29.00
Ravioli au fromage valaisan avec beurre de sauge
Swiss mountain cheese ravioli with sage butter

Safrannüdeli "Diavolo" *22.00 36.00
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 34.00
Poulet – Curry à l'indienne avec riz Basmati
Indian Chicken – Curry with Basmati – rice

Lammfilet “Stroganoff” 43.00
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)

Rindsfiletwürfel “A la Joel” 150g 47.00
Mit Café de Paris + Kräuterbutter überbacken 200g 53.00
Cubes filet de boeuf gratinés avec Café de Paris
Cubes of beef fillet gratinated with Café de Paris

Rindsfilet “Madagaskar” (150 g) 47.00
Filet de boeuf „Madagaskar“ (200 g) 53.00
Beef fillet „ Madagaskar „ (250 g) 59.00

Beilagen:

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

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

Side dish - vegetables + Fr. 5.-

Les Accompagnements:

Nouilles, riz basmati, roesti , spaetzli
Risotto et légumes du jour

Légumes accompagnées + Fr. 5.-

Süsse Verführungen / Desserts/

<i>Warmes Schoko – Küchlein mit Vanille – Eis</i> Gâteau au chocolat chaud avec crème glace à la vanille <i>Warm mini chocolate cake with vanilla ice cream</i>	16.00
<i>Hausgemachtes Caramelchöpfli</i> Flan caramel maison <i>Caramel pudding</i>	11.00
<i>Panna Cotta mit warmen Waldbeeren</i> Panna cotta avec des baies chaudes <i>Creampudding with warm berries</i>	14.00
<i>Sorbet Colonel</i> Sorbet Colonel	13.00
<i>Sorbet Valaisan</i> Sorbet Valaisan	14.00
<i>Birnensorbet mit Williams</i> Sorbet à la poire avec williams <i>Pear sorbet with Williams</i>	14.00
<i>Zwetschgensorbet mit Vieille prune</i> Sorbet prune avec Vieille prune <i>Plum sorbet with vieille prune</i>	14.00
<i>Portion Dessertkäse</i> Portion de fromages <i>A choice of our cheeses</i>	14.00

!! 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"!!!