

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>	9.50 / 12.00
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.-

Fitness – Teller / Assiette “ Fitness ” / Fitness platter

Viel gesunder Salat + 2 Saucen

<i>Mit Pouletbrust</i>	28.00
<i>Mit Schweins – Schnitzel</i>	28.00
<i>Mit Rindsfilet Mignon (150g)</i>	44.00
<i>Mit Rindsfilet (180g)</i>	49.00

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

Spätzli – Gratin „Avena „ 24.00
Gratin de “spätzli / Gratinated „Spätzli“

Spaghetti Alio, Olio e Peperoncini 21.00
-mit Crevetten , avec crevettes , with shrimps 34.00

Spaghetti « Maison» 27.00
Speck, Schinken , Tomaten , Rahm + Käse
Lard , Jambon , Tomates , Crème et Fromage
Bacon , Ham , Tomatoes , Cream and Cheese

Safrannüdeli “ Diavolo” 38.00
mit Crevetten an pikantem Tomatencoulis
Nouilles au safran avec crevettes et coulis de tomates piquant
Saffron noodles with shrimps + spicy tomato sauce

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

Egli – Knusperli , Sauce Tartare+bunter Salat 34.00
Filets de Perche frit, Sauce Tartare et Salade melée
Deep fried Perch , Tartare souse and Salad platter

Für unsere Kleinen / Pour nos petits

„Dino-Teller“ 14.00
Rahmschnitzeli mit Nudeln / Escalope à la crème avec nouilles
Porc escalope on a creamy sauce with noodles

„Herkules-Teller“ 14.00
Chicken Nuggets mit Kräuterspätzli / Chicken nuggets avec spätzli
Chicken nuggets with “Spätzli”

„Pingu-Teller“ 13.00
Spaghetti mit Tomatensauce / Spaghetti avec sauce tomate/ *Spaghetti with tomato sauce*

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

Indisches Chicken Curry mit Basmati – Reis 34.00
Poulet – Curry à l`indienne avec riz Basmati
Indian Chicken – Curry with Basmati – rice

Schweins – Rahmschnitzel 29.00
Escalope de porc à la Crème / *Pork schnitzel with a creamy sauce*

Feines Kräuter - Rahmgeschnetztes vom Schwein 29.00
Emincée de porc avec des Herbes et Sauce à la Crème
Sliced porc meat on a creamy Sauce of Herbs

Geschmorte Schweinskopfbäcken an Pinotjus 34.00
Joues de porc braisés au jus de Pinot
Braised pork head cheeks with Pinotjus

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

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

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 , Basmati rice or herbs Spätzli and daily vegetables

Chalti, feini Sache / Assiettes froides / cold platters

*Vorspeise **

<i>Vitello tonnato</i>	23.00	37.00
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
- Panna Cotta mit warmen Waldbeeren* **14.00**
Panna cotta avec des baies chaudes
Creampudding with warm berrys
- 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

