

Unsere Speisen / Carte à manger

Suppen/ Les potages

Märki's Currycrèmesüppi mit Poulet + Bananen 14.00
Maerki's crème au Curry avec Poulet et Bananes
Maerki's Curry cream soup with Chicken and Bananas

Gratinierte Zwiebelsuppe 14.00
Soupe à l'oignons gratinées
Onion soup au gratin

Salate - Vorspeisen/ Les salades- Entrées

Grüner Salat Salade verte / *Green Garden Salad* 11.00

Gemischter Salat Salade mêlée / *Mixed Garden Salad* 14.00

Walliser Nüsslisalat mit Ei 15.00 / 26.00
mit Speck + Ei 17.00 / 28.00
Salade de mâche du valais avec lard sauté et œufs hachés
Lamb's lettuce salad with fried bacon + eggs

Hirschcarpaccio mit Gomer Hobelkäse 21.00 / 35.00
Carpaccio de cerf avec fromage raboté du valais
Deer carpaccio with local cheese

Siedfleischcarpaccio an Gurken – Honigvinaigrette 21.00 / 35.00
Carpaccio de boeuf bouilli avec vinaigrette au concombre et miel
Carpaccio of boiled beef on a cuncumbre – honey vinaigrette

Carpaccio vom Thunfisch mit ligurischem Olivenöl 28.00 / 43.00
Carpaccio de thon avec huile d'olive ligurien
Carpaccio of tuna with ligurian olive oil

Pastas / Pates / Pastas

Spaghetti « Maison» 34.00

Speck, Schinken, Tomaten, Rahm + Käse

lard, jambon, tomates, crème et fromage

bacon, ham, tomatoes, cream and cheese

Spaghetti Alio, Olio e Peperoncini 28.00

mit Crevetten, avec crevettes, with shrimps 39.00

Walliser Bergkäseravioli an Salbeibutter 34.00

Ravioli au fromage valaisan avec beurre de sauge

Swiss mountain cheese ravioli with Sage butter

Safrannüdeli "Diavolo" 43.00

mit Crevetten an pikantem Tomatencoulis

Nouilles au safran avec crevettes et coulis de tomates piquant

Saffron noodles with shrimps + spicy tomato sauce

Für unsere Kleinen / Pour nos petits/ Kids platters

„Dino-Teller“ 15.00

Rahmschnitzeli mit Nudeln / Escalope à la crème avec nouilles

Scallops on a cream 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

Feini Fleischgericht / Viandes / Meat Dishes

Zartes Siedfleisch « AVENA » reich garniert mit Markbein 41.00

Boeuf bouilli „ AVENA „ garni riche avec L`os à moelle

Boiled beef “ AVENA “ with Marrow bone

Indisches Chicken Curry mit Basmati – Reis 36.00

Poulet – Curry à l`indienne avec riz Basmati

Indian Chicken – Curry with Basmati – rice

Feines Kräuter – Rahmgeschnetztes vom Schwein 32.00

Emincée de porc avec des Herbes et Sauce à la Crème

Sliced porc meat on a creamy Sauce of Herbs

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 55.00

Cubes Filet de Boeuf gratinés avec Café de Paris

Diced Beef fillet gratinated with Café de Paris

Kalbs – Osso Buco “ Cremolata “ mit Gemüse + Risotto 45.00

Jarret de veau glacé avec legumes et Risotto

Glaced veal shank with vegetables and risotto

Beilagen:

Nudeln , Rösti ,Basmatireis, Risotto oder Spätzli und Tagesgemüse

Les Accompagnements:

Nouilles , Rösti ,Riz Basmati, Risotto ou Spaetzli et legumes du jour

Side orders :

Noodles , Rösti ,Basmati rice, Risotto or Spätzli and Vegetables of the day

« !!!! En Güetä !!!! »

Suesse Verfuehrungen / les Desserts

<i>Warmer Schoggikuchen mit Vanille– Eis</i>	16.00
<i>Tarte au chocolat chaud avec la glace vanille</i> <i>Warm chocolate cake with vanilla icecream</i>	
<i>Hausgemachtes Caramelchöpfli</i>	12.00
<i>Flan caramel maison</i> <i>Caramel pudding</i>	
<i>Rhabarber – Vanille –Kompott mit Yoghurt – Eis</i>	14.00
<i>Compote de rhubarbe et vanille avec glace de yaourt</i> <i>Stewed rhubarbe with vanilla and yoghurt ice cream</i>	
<i>Sorbet Colonel</i>	13.00
<i>Sorbet Colonel</i>	
<i>Sorbet Valaisan</i>	14.00
<i>Sorbet Abricot avec abricotine</i>	
<i>Zwetschgensorbet mit Vieille Prune</i>	14.00
<i>Sorbet pruneaux avec Vieille prune</i> <i>Plum sorbet with Vieille prune</i>	
<i>Birnensorbet mit Williams</i>	14.00
<i>Sorbet à la poire avec Williams</i> <i>Pear sorbet with Williams</i>	
<i>Portion Dessertkäse</i>	16.00
<i>Portion de fromages assortis</i> <i>A choise of our cheeses</i>	
<i>Unsere Glace – Aromen : 1 Kugel</i>	3.80
<i>Vanille , Schokolade , Café Glace , Yoghurt</i> <i>Aprikose , Zitrone , Zwetschge , Birne</i>	

!! 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"!!!