

Unsere Speisen / Carte à manger / Menu

Suppen/ Les potages/ Soupes

Märki's Currycrèmesüpli 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 Salad* 11.00

Gemischter Salat Salade mêlée / *Mixed 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 23.00 / 37.00

Carpaccio de cerf avec fromage raboté du valais
Deer carpaccio with local cheese

Siedfleischcarpaccio an Gurken – Honigvinaigrette 23.00 / 37.00

Carpaccio de bœuf bouilli avec vinaigrette au concombre et miel
Carpaccio of boiled beef on a cucumber – honey vinaigrette

Carpaccio vom Thunfisch mit ligurischem Olivenöl 28.00 / 43.00

Carpaccio de thon avec huile d'olive ligurien
Tuna carpaccio with Ligurian olive oil

Vitello tonnato 27.00 / 42.00

Vitello tonnato
Vitello tonnato

Pastas / Pates / Pastas

Spaghetti «Maison» 36.00

Speck, Schinken, Tomaten, Rahm + Käse

Lard, chambon, 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 36.00

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 42.00

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 36.00

Emincée de porc avec des Herbes et Sauce à la Crème
Sliced porc meat on a creamy Sauce of Herbs

Rindsfilet « Stroganoff » 49.00

Filet de bœuf « Stroganoff »
Beef fillet "Stroganoff"

Rindsfiletwürfel "A la Joel " 150g 49.00

Mit Café de Paris + Kräuterbutter überbacken 200g 58.00

Cubes Filet de Bœuf 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 légumes 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 légumes du jour

Side orders:

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

« !!!! En Güetä !!!! »

Süsse Verführungen / Les Desserts / Deserts

Warmer Schoggikuchen mit Vanille– Eis 16.00

Tarte au chocolat chaud avec la glace vanille

Warm chocolate cake with vanilla icecream

Hausgemachtes Caramelchöpfli 12.00

Flan caramel maison

Caramel pudding

Rhabarber – Vanille –Kompott mit Yoghurt – Eis 14.00

Compote de rhubarbe et vanille avec glace de yaourt

Stewed rhubarb with vanilla and yoghurt ice cream

Sorbet Colonel 13.00

Sorbet Valaisan 14.00

Sorbet Abricot avec abricotine

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune 14.00

Sorbet pruneaux avec Vieille prune

Plum sorbet with Vieille prune

Birnensorbet mit Williams 14.00

Sorbet à la poire avec Williams

Pear sorbet with Williams

Portion Dessertkäse 16.00

Portion de fromages assortis

A choice of our cheeses

Unsere Glace – Aromen : *Kugel* 3.80

Rahmzuschlag 1.50

Vanille, Schokolade, Café Glace, Yoghurt,

Aprikose, Zitrone, Zwetschge, Birne

!! UNSER HIT !!

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

3 Gänge Fr. 57.-

4 Gänge Fr. 66.-

5 Gänge Fr. 75.-

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