

## Unsere Speisen / Carte à manger

### Suppen / Les Potages / Soups

<i>Märki's Currycrèmesüpli mit Poulet und Bananen</i>	14.00
Maerki's crème au Curry <i>Maerki's Curry cream soup</i>	
<i>Tagessuppe</i>	12.00 / 14.00
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>	12.00	
<i>Gemischter Salat</i> Salade mêlée / <i>Mixed salad</i>	15.00	
<i>Nüsslisalat mit Ei</i>	16.00	/ 28.00
+ <i>gebratener Speck</i>	18.00	/ 32.00
Salade de mâche avec Oeufs / + Lard sauté		
<i>Lamb's lettuce salad with Eggs / + fried Bacon</i>		
<i>Griechischer Hirtensalat</i>	16.00	/ 28.00
Salade Greque / Greeke Salade		

\*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 Mais-Pouletbrust</i>	34.00
<i>-mit Schweins – Schnitzel</i>	34.00
<i>-mit Wildfang-Crevetten ( Argentinien)</i>	48.00
<i>-mit Rindsfilet ( 150g )</i>	52.00

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

*Spätzli – Gratin „Avena „* 34.00  
Gratin de „spätzli / Gratinated „Spätzli“

*Spaghetti Alio, Olio e Peperoncini* 29.00  
*-mit Crevetten , avec crevettes royales , with Prawns* 46.00

*Spaghetti « Maison»* 36.00  
*Speck, Schinken , Tomaten , Rahm + Käse*  
Lard , Jambon , Tomates , Crème et Fromage  
*Bacon , Ham , Tomatoes , Cream and Cheese*

*Wallisser Bergkäseravioli an Salbeibutter* 36.00  
Ravioli au fromage valaisan avec beurre de sauge  
*Swiss mountain cheese ravioli with sage butter*

*Safrannüdeli “ Diavolo ”* 48.00  
*mit Crevetten an pikantem Tomatencoulis*  
Nouilles au safran avec crevettes royales et coulis de tomates piquant  
*Saffron noodles with Prawns + spicy tomato sauce*

*Egli – Knusperli , Sauce Tartare, bunter Salat + Bratkartoffeln* 42.00  
Filets de Perche frit, Sauce Tartare , Salade melée +Pommes sautées  
*Deep fried Perch , Tartare souse , Salad platter + sauted Potatoes*

### *Für unsere Kleinen / Pour nos petits*

*„Dino-Teller“* 16.00  
Rahmschnitzeli mit Nudeln / Escalope à la crème avec nouilles  
*Porc escalope on a creamy sauce with noodles*

*„Herkules-Teller“* 16.00  
Chicken Nuggets mit Kräuterspätzli / Chicken nuggets avec spätzli  
*Chicken nuggets with “Spätzli”*

*„Pingu-Teller“* 15.00  
Spaghetti mit Tomatensauce / Spaghetti avec sauce tomate/ *Spaghetti with tomato sauce*

## Feini Fleischgericht / Les viandes / Meat dishes

**Goldbraun gebratenes Cordon Bleu (Schweins) 42.00**  
*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 36.00**  
Poulet – Curry à l`indienne avec riz Basmati  
*Indian Chicken – Curry with Basmati – rice*

**Schweins – Rahmschnitzel 36.00**  
Escalope de porc à la Crème / *Pork schnitzel with a creamy sauce*

**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*

**Zartes Siedfleisch « AVENA » reich garniert mit Markbein 43.00**  
Boeuf bouilli „ AVENA „ garni riche avec L`os à moelle  
*Boiled beef “ AVENA “ with Marrow bone*

**Rindsfilet „ Stroganoff “ 49.00**  
Filet de boeuf “Stroganoff”  
*Beef fillet « Stroganoff »*

**Rindsfiletwürfel “A la Joel “ 150g 52.00**  
*Mit Café de Paris + Kräuterbutter überbacken 200g 58.00*  
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>Burrata „ Calabrese „</i> <i>Blattsalate , Tomaten , Burrata , Olivenöl , Basilikum</i> <i>Salades , Tomates , Burrata , Huile d`Olives , Basilic</i> <i>Salads , Tomatoes , Burrata , Olive oil , Basil</i>	19.00	31.00
<i>Siedfleischcarpaccio an Gurken – Honigvinaigrette</i> <i>Carpaccio de boeuf bouilli avec vinaigrette au concombre et miel</i> <i>Carpaccio of boiled beef on a cuncumbre – honey vinaigrette</i>	23.00	37.00
<i>Carpaccio von Saki-Thunfisch mit ligurischem Olivenöl</i> <i>Carpaccio de thon « Saki » avec huile d'olive ligurien</i> <i>Sakı tunafisch carpaccio with ligurian olive oil</i>	28.00	43.00
<i>Hirschcarpaccio mit Gomer Hobelkäse</i> <i>Carpaccio de cerf avec fromage valaisan</i> <i>Deer carpaccio with local cheese</i>	23.00	37.00
<i>Walliserteller</i> <i>Assiette Vlaisanne / cold meatplatter from the wallis</i>	21.00	29.50

\*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 Beeren** 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** 16.00

Portion de Fromages  
*A choise of our Cheeses*

**Unsere Glace – Aromen :** Kugel 3.80

Rahmzuschlag 1.50

*Vanille, Stracchiarella , Schokolade, Café Glace, Yoghurt,  
Aprikose, Zitrone, Zwetschge, Birne*

