

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>	14.00
Potage du jour <i>Soup of the day</i>	

Vor den Schnecken gerettet / Les salades/ Salads

Vorspeise

<i>Grüner Salat</i> <i>Salade verte / Green salad</i>	12.00	
<i>Gemischter Salat</i> <i>Salade mêlée / Mixed salad</i>	15.00	
<i>Nüsslisalat mit Ei</i>	16.00	/ 28.00
+ <i>gebratener Speck</i>	18.00	/ 32.00
<i>Salade de mâche avec Oeufs / + Lard sauté</i>		
<i>Lamb's lettuce salad with Eggs / + fried Bacon</i>		
<i>Griechischer Hirtensalat</i>	16.00	/ 28.00
<i>Salade Greque / Greeke Salade</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 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 “ Mafioso “ 36.00
-mit Speck, Knoblauch , Chili , Safran + Rahm
avec lard, ail, piment, safran et crème
with bacon , garlic , chilli , saffron and cream

Walliser 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 mêlée + Pommes sautées
Deep fried Perch , Tartare sousé , 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 - Rahmgeschnetzeltes vom Schwein 36.00
Emincée de porc avec des Herbes et Sauce à la Crème
Sliced porc meat on a creamy Sauce of Herbs

Kalbs – Osso Buco “ Cremolata “ mit Gemüse + Risotto 45.00
Jarret de veau glacé avec légumes et Risotto
Glaced veal shank with vegetables and risotto

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

Rindsfiletwürfel “A la Joel “	150g	52.00
<i>Mit Café de Paris + Kräuterbutter überbacken</i>	200g	58.00
Cubes filet de boeuf gratinés avec Café de Paris		
<i>Cubes of beef fillet gratinated with Café de Paris</i>		

Beilagen:

Nudeln, Risotto, Bratkartoffeln ,Basmatireis, Rösti oder Kräuterspätzli und Tagesgemüse

Les Accompagnements:

Nouilles, Risotto, Pommes sautées ,Riz Basmati, Rösti ou spaetzli aux herbes et légumes 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>	<i>19.00</i>	<i>31.00</i>
<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>	<i>23.00</i>	<i>37.00</i>
<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>	<i>28.00</i>	<i>43.00</i>
<i>Hirschcarpaccio mit Gomer Hobelkäse</i> <i>Carpaccio de cerf avec fromage valaisan</i> <i>Deer carpaccio with local cheese</i>	<i>23.00</i>	<i>37.00</i>
<i>Walliserteller</i> <i>Assiette Vlaisanne / cold meatplatter from the wallis</i>	<i>21.00</i>	<i>29.50</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 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 4.-

Rahmzuschlag 1.50

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

