

# 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* 12.00

*Gemischter Salat* Salade mêlée / *Mixed Salad* 15.00

*Vorspeise*

*Walliser Nüsslisalat mit Ei* 16.00 / 28.00

*mit Speck + Ei* 18.00 / 32.00

Salade de mâche du valais avec lard sauté et œufs hachés

*Lamb's lettuce salad with fried bacon + eggs*

*Hirschcarpaccio mit Gomer Hobelkäse* 25.00 / 39.00

Carpaccio de cerf avec fromage raboté du valais

*Deer carpaccio with local cheese*

*Siedfleischcarpaccio an Gurken – Honigvinaigrette* 25.00 / 39.00

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 / 45.00

Carpaccio de thon avec huile d'olive ligurien

*Tuna carpaccio with Ligurian olive oil*

*Vitello tonnato* 28.00 / 45.00

Vitello tonnato

*Vitello tonnato*

## Pastas / Pates / Pastas

*Spaghetti "Mafioso"* 36.00  
-mit Speck, Knoblauch, Chilli, Safran + Rahm  
avec lard, ail, chilli, safran et crème  
with bacon, garlic, chilli, saffron and cream

*Spaghetti Alio, Olio e Peperoncini* 29.00  
*mit Crevetten*, avec crevettes, *with shrimps* 46.00

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

*Safrannüdeli "Diavolo"* 46.00  
*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“* 16.00  
Rahmschnitzeli mit Nudeln / Escalope à la crème avec nouilles  
*Scallops on a cream sauce with noodles*

*„Herkules-Teller“* 16.00  
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* 44.00

Boeuf bouilli „ AVENA „ garni riche avec l'os à moelle  
*Boiled beef "AVENA ", with Marrow bone*

*Indisches Chicken Curry mit Basmati – Reis* 38.00

Poulet – Curry à l'indienne avec riz Basmati  
*Indian Chicken – Curry with Basmati – rice*

*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*

*Schweins – Rahmschnitzel* 36.00

*Escalope de porc à la Crème / Pork schnitzel with a creamy sauce*

*Rindsfilet « Stroganoff»* 49.00

Filet de bœuf « Stroganoff »  
*Beef fillet "Stroganoff"*

*Rindsfiletwürfel "A la Joel "* 150g 52.00

*Mit Café de Paris + Kräuterbutter überbacken* 200g 59.00

Cubes Filet de Bœuf gratinés avec Café de Paris  
*Diced Beef fillet gratinated with Café de Paris*

*Wildschweinfilet an Holunder-Wildrahmsauce* 45.00

Filet de sanglier avec sauce à la chasse  
*Filet of Wild boar , elder cream sauce*

#### *Beilagen:*

*Nudeln, Rösti, Bratkartoffeln, Basmatireis, Risotto, Spätzli und Tagesgemüse*

#### *Les Accompagnements:*

*Nouilles, Rösti, Pommes sautées, Riz Basmati, Risotto, Spaetzli et légumes du jour*

#### *Side orders:*

*Noodles, Rösti, fried Potatoes 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*

*Panna Cotta mit warmen Waldbeeren* 14.00

*Panna cotta avec des baies chaudes*

*Creampudding with warm berrys*

*Sorbet Colonel* 13.00

*Sorbet Valaisan* 14.50

*Sorbet Abricot avec abricotine*

*Zwetschgensorbet mit Vieille Prune* 14.50

*Sorbet pruneaux avec Vieille prune*

*Plum sorbet with Vieille prune*

*Birnensorbet mit Williams* 14.50

*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* 4.00

*Rahmzuschlag* 1.50

*Vanille, Schokolade, Café Glace, Yoghurt,*

*Aprikose, Zitrone, Zwetschge, Birne*

# **!! UNSER HIT !!**

*Menu “ Was soll i nä ?!?!?”  
« Menu Surprise »*

*3 Gänge      Fr. 60.-*

*4 Gänge      Fr. 69.-*

*5 Gänge      Fr. 78.-*

*Lasst Euch überraschen!!  
!!! “Let us be surprised”!!!*