

## Vorspeisen

### Hausgemachte Suppen

Gemüsebouillon mit Eierflädli und Gemüsestreifen	CHF	09.00
Walliser Weinsuppe mit Trockenfleisch und Croutons	CHF	13.00
„Gazpacho“ kalte Gemüsesuppe	CHF	14.00

### Knackig und Vitaminreich

Grüner Blattsalat mit Kernen, gerösteten Crouton und Melonenwürfel	CHF	12.00
Gemischter Sommersalat mit Kernen, Crouton und Melonenwürfel	CHF	15.00
Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesanspänen	CHF	13.00
Panierter Ziegen-Frischkäse an Honig, begleitet mit bunten Sommersalaten	CHF	18.00

Alle Salate wahlweise mit Cranberrievinaigrette, Italienischer- oder Französischer Haussauce

### Frisch und Leicht

Tartar vom Walliser Rohschinken, mit getrockneten Aprikosen, garniert mit Walliser Trockenfleisch und Belalper Alpkäse	CHF	19.00
Rauchlachsteller mit Meerrettichschaum, garniert mit frischen Kräutern, serviert mit warmen Toast	CHF	18.00/29.00
Crevetten-Avocado Cocktail nach Art des Hauses	CHF	18.00/29.00

## Warme Gerichte

### Fleisch- und Fischgerichte

Gegrilltes Rump Steak 250g vom Walliser Rind auf Kräutersauce, begleitet mit Rosmarin-Bratkartoffeln und Saisongemüse	CHF	48.00
Rosa gebratene Entenbrust an würziger Jus, serviert mit Süsskartoffelpüree und gebratenem Packchoi	CHF	44.00
Lamm - Rack vom weissen Walliser Alpenschaf mit Kräuterkruste an Rotweinjus begleitet mit Kartoffelgratin und Ratatouille	CHF	48.00
Gegrillte Mais-Poulardenbrust an Erdnussauce, mit Kartoffelgratin und Wurzelgemüse serviert	CHF	39.00
Gebratenes Zanderfilet an Champagnersauce, serviert mit Safranrisotto und frischem Blattspinat	CHF	42.00
Kalbs-Geschnetzeltes „Zürcher Art“ an Pilzrahmsauce, serviert mit Butterrösti und Saisongemüse	CHF	42.00
Hausgemachte Bio-Tagliatelle mit Rindsstreifen vom Walliser Jungrind, an feiner Waldpilz-Rahmsauce und frischen Alpenkräutern garniert	CHF	39.00
Walliser Cordon bleu vom Schwein 300 Gramm, gefüllt mit Schinken, Tomate und Raclettekäse, mit frittierten Kartoffelstäbchen und Gemüsebouquet	CHF	35.00
Thai-Curry mit Pouletstreifen und Wok-Gemüse, serviert mit Jasminreis	CHF	32.00

### Fitnesssteller mit bunten Salaten und Melonenfächer

- mit Rump-Steak vom Walliser Eringer, mit Kräuterbutter CHF 38.00
- mit Schweinesteak, mit Kräuterbutter CHF 34.00
- mit Mais-Poulardenbrust, CHF 34.00
- mit Zander-Filet und Zitrone CHF 34.00

### „Heisser Stein“ serviert mit kleinem Beilagensalat

- mit Rinds-Filet 250g CHF 56.00
- mit Rump-Steak vom Walliser Jungrind 250g CHF 52.00
- mit Lamm-Koteletts 6 Stk, vom Walliser Schwarznasenschaf CHF 52.00
- mit Maispoulardenbrust ca 250g CHF 45.00

### Käsig und Vegetarisch

Käsefondue klassisch, mit Aletschkäse und Knoblauchscheiben,  
mit Alpenkräutern verfeinert, ab 2 Personen, pro Person CHF 24.00

Safranrisotto garniert mit Cherrytomaten  
Blattspinat und Walliser Hobelkäse CHF 32.00

Bunter Gemüseteller klassisch, mit buntem Marktgemüse und Bratkartoffeln CHF 28.00

Bio-Ravioli gefüllt mit Bergkäse, serviert an leichter Apfel-Rahmsauce, CHF 29.00

Thai-Curry mit Wok-Gemüse, serviert mit Jasminreis CHF 31.00

## Für unsere kleinen Gäste

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse	CHF	14.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Gemüse	CHF	14.00
Butternüdeli mit Tomatensauce	CHF	10.00
Butternüdeli Natur	CHF	08.00

## Hausgemachtes Süsses zum abschliessen

Warmer Apfelstrudel mit Vanillecreme und Rahm	CHF	14.00
Warmes Schoko-Küchlein mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleglace und Rahm	CHF	15.00
Panna Cotta mit lauwarmen Waldbeeren Ragout	CHF	14.00
Caramelisierte Walliser Aprikosen, mariniert mit Apricotine an Vanilleeis	CHF	15.00

Verlangen sie auch unsere Mövenpick-Glacekarte