



## PLATS DE CONSISTENCE - DEPTIGES - HEARTY

<b>Le Tartare</b> .....	28.-/38.-
Traditionell gewürztes Rindstatar mit Toast und grünem Salat <i>Tartare de bœuf à l'assaisonnement traditionnel, pain toasté, salade verte</i> Beef tartare with traditional seasoning and condiments, toasted bread, green salad	
<b>Veganes Gurkha-Curry</b> .....	28.-
mit Aubergine, Kichererbsen und Süsskartoffel serviert mit Basmatireis und Naanbrot <i>Curry vegan de gurkha avec aubergine, pois chiches et patates douces servi avec du riz basmati et du pain naan</i> Vegan Gurkha Curry with eggplant, chickpeas and sweet potatoes, served with basmati rice and naan bread	
<b>Coq au Riesling</b> .....	36.-
Hähnchen in cremiger Riesling Sauce mit Speck, Kartoffelpüree und ratatouille <i>Coq au Riesling aux lardons, purée de pommes de terre, ratatouille</i> Chicken braised in white wine cream sauce with bacon, buttered mashed potatoes, ratatouille	
<b>Alpine Spaghetti Carbonara</b> .....	28.-
Eigelb vom schweizer Bio Ei, knuspriger Walliser Coppa Schinken und Sprinkkäse Spähne <i>Jaune de l'œuf BIO suisse, jambon valaisan coppa croustillant et copeaux de fromage Sprinz</i> Swiss Bio egg yolk, Valaisan coppa ham crisp and Sprinz cheese shaving	
<b>Steak &amp; frites</b> .....	44.-
Schweizer Rindsentrecôte begleitet von alpiner Kräuterbutter mit Pommes Allumettes und saisonalem Gemüse <i>Entrecôte de bœuf Suisse accompagnée de beurre aux herbes des alpes avec des pommes allumette et légumes de saison</i> Swiss beef entrecôte accompanied by alpine herb butter, shoestring potatoes and seasonal vegetables	
<b>La Tajine</b> .....	38.-
Lamm-Ragout mit Aprikose und Mandeln an Couscous <i>Ragout d'agneau à l'abricot et aux amandes, servi avec couscous</i> Lamb ragout with apricot and almonds, served with couscous	
<b>Le Burger</b> .....	35.-
Swiss Beef Burger im Brioche Bun, Alpkäse, Pommes Frites und hausgemachte Trüffelmayo <i>Burger de bœuf suisse, pain burger brioché, fromage d'alpage, pommes frites et mayonnaise à la truffe</i> Swiss Beef Burger in a brioche burger bun alpine cheese, French fries, and homemade truffle mayonnaise	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> .....	46.-
mit Kartoffelsalat, Süss-saurem Gurkensalat und Preiselbeeren-Kompott <i>Escalope viennoise de veau avec une salade de pommes de terres, et salade de concombre aigre-douce, compote d'airelles rouges</i> Veal Wiener Schnitzel with potato salad, sweet and sour cucumber salad and cranberry compote	
<b>Fisch des Tages</b> .....	MARKTPREIS
mit frischem Gemüse und Beilage <i>Poisson du jour accompagné de légumes frais et garnitures</i> Catch of the day with fresh vegetables and sides <span style="float: right;">prix du marché market price</span>	
<b>Linguine Aglio e Olio</b> .....	26.-
mit Piment d'Espelette und Parmesan <i>Linguine Aglio e Olio au piment d'Espelette et au parmesan râpé</i> Linguine Aglio e Olio with Piment d'Espelette and grated Parmesan cheese	
<b>mit Riesen Crevetten</b> .....	36.-
<i>avec crevettes tigrées</i> with tiger prawns	
<b>Veggie Avocado Clubsandwich</b> .....	22.-
vegan, mit Hummus und Grillgemüse.....	
<b>+ mit norwegischem Räucherlachs</b> .....	28.-
<i>Club Sandwich à l'avocat, houmous et légumes grillées; végétal ou avec saumon fumé norvégien</i> Veggie avocado club sandwich with hummus and grilled veggies, vegan or with smoked salmon from Norway	
<b>Croque Monsieur Walliser Art</b> .....	26.-
mit Walliser Rohschinken und Raclette Käse <i>Croque Monsieur Valaisan avec jambon cru du Valais et fromage raclette</i> Grilled cheese sandwich with local valaisan raw ham and raclette cheese	
<b>Croque Monsieur Il Cervino</b> .....	21.-
mit Tomaten, Mozzarella und hausgemachtem Basilikum-Pesto <i>Croque Monsieur à la tomate, mozzarella et pesto au basilic fait-maison</i> Grilled cheese sandwich with tomato, mozzarella and a basil pesto	
<b>CLUB &amp; CROQUES SERVIERT MIT / SERVI AVEC / SERVED WITH</b> Süsskartoffel-Chips oder grünem Salat / <i>Chips de patates douces ou salade verte</i> / Sweet potato crisps or green salad	

## À PARTAGER - PLATTEN ZUM TEILEN - SHARING PLATTERS

<b>Leau</b> .....	46.-
Geräucherter Lachs aus Norwegen, Keta-Lachsrogen, Millesime-Sardinen, Tomaten-Coulis, Meerrettich-Mousse, eingelegter Rettich <i>Saumon norvégien fumé, caviar de saumon Keta, sardines millésime, coulis de tomate, mousse de raifort, radis mariné</i> Smoked Norwegian salmon, Keta salmon roe, millesime sardines, tomato coulis, horseradish mousse, pickled radish	
<b>La Valaisanne</b> .....	36.-
Walliser Trockenfleisch-Spezialitäten und Hobelkäse, eingelegtes Gemüse, hausgemachtes Chutney, Borettane-Zwiebeln <i>Variété de spécialités de viandes séchées du Valais et fromage à rebibes, légumes marinés, chutney maison, oignons Borettane</i> Varieties of Valaisan specialty cured meats and thinly sliced Hobelkäse cheese, mixed pickles, homemade chutney, Borettane onions	
<b>Le Fromage</b> .....	16.-/26.-/36.-
Lokale und internationale Käsespezialitäten, hausgemachtes Chutney <i>Spécialités de fromage régionales et internationales, chutney maison</i> Regional and International cheese specialties, homemade chutney	
<b>La sélection Antipasti</b> .....	18.-/34.-
Frische, hausgemachte Antipasti aus unserer Feinkostvitrine; wählen Sie zwischen einer Variante von drei oder sechs. <i>Antipasti frais et faits maison de notre vitrine d'épicerie fine; choisissez entre une variante de trois ou six.</i> Fresh, homemade antipasti from our delicatessen display vitrine; choose between a variant of three or six.	
<b>Sardines Millésimées La Perle des Dieux 2020</b> .....	+12.-
<b>Escargots de Bourgogne à la Parisienne</b> .....	6 ER/21.- 12 ER/32.-
Weinbergschnecken, gratiniert mit hausgemachter Kräuter-Knoblauchbutter <i>Gratiné au beurre-aillé et fines herbes maison</i> Gratined escargots with homemade herbs and garlic butter	

## POTAGES & SALADES - EINTÖPFE & SALATE - SOUPS & SALADS

<b>Walliser Tomatensuppe</b> .....	9.-
mit oder ohne Rahm <i>Velouté de tomates du Valais avec ou sans crème</i> Valaisan tomato soup with or without cream	
<b>Doppelte Rindskraftbrühe mit Markklösschen</b> .....	16.-
<i>Consommé double avec des quenelles d'os à moelle</i> Double beef broth with marrow dumplings	
<b>PORTION / SCHÜSSEL - BOL - BOWL</b>	
<b>Grüner Salat mit Himbeerdressing</b> .....	12.- / 20.-
<i>Salade verte avec une vinaigrette à la framboisée</i> Green salad with raspberry dressing	
<b>Caprese Salat</b> .....	19.- / 29.-
mit Multicolore Tomaten, Burrata Rucola Pesto und Knoblauch Croutons und Rucola <i>Salade Caprese avec des tomates de couleurs varié, burrata, roquette pesto croutons à l'ail et roquette</i> Caesar salad with romaine lettuce, tiger prawns, parmesan cheese shavings and bacon croutons	
<b>Salade Niçoise</b> .....	12.- / 25.-
mit grünen Bohnen, Salzkartoffeln, schwarze Oliven, rote Zwiebelringe, konfiertes Bonito Thunfisch, gekochtem Ei und Anchovis Sauce <i>avec haricots verts, pommes de terre vapeur, olives noires, rondelles d'oignon rouge, thon Bonito confit, œuf dur et sauce aux anchois</i> with green beans, boiled potatoes, black olives, red onion rings, confit Bonito tuna, boiled egg and anchovy sauce	
<b>Les bols de salade</b>	
Alle unsere Salate können auch in der Schüssel zum Teilen bestellt werden <i>Nos salades sont aussi servies en grand bol à partager</i> All our salads are also served in a big bowl to share	

## NOS DOUCEURS - NASCHWERK - SWEETS

<b>Wiener Eiskaffee mit hausgemachtem Tonkabohnensirup</b> .....	12.-	<b>Café Gourmand</b> .....	8.-
<i>Café glacé viennois avec espresso, crème chantilly, sirop de fève Tonka maison</i> Viennese iced coffee with espresso, whipped cream, homemade Tonka bean syrup		Kaffee oder Tee Ihrer Wahl, begleitet von einer „Brändli Bombe“ Praline <i>Café ou thé de votre choix, accompagné d'une truffe „Brändli Bombe“</i> Coffee or Tea of your choice, accompanied by a chocolate truffle "Brändli Bombe"	
<b>Pavlova gefüllt mit Crème Double und frischen Beeren</b> .....	14.-	<b>Glacés &amp; Sorbets</b> .....	PRO KUGEL / PAR BOULE / PER SCOOP 5.-
<i>Pavlova garnie de crème double et de baies fraîches</i> Pavlova filled with double cream and fresh berries		<b>Vanille - vanille- vanilla</b>	Schokolade - <i>chocolat- chocolate</i>
<b>Lauwarmer Schokoladen Brownie mit Vanille Glacé</b> .....	12.-	<b>Zitrone - citron- lemon</b>	Mango - <i>mangue- mango</i>
<i>Brownie au Chocolat servi tiède, glace vanille</i> Warm Chocolate Brownie served with Vanilla ice cream		<b>Straciatella - straciatella- straciatella</b>	Erdbeer - <i>fraise- strawberry</i> Zimt - <i>cannelle- cinnamon</i>