



À PARTAGER - PLATTEN ZUM TEILEN - SHARING PLATTERS

L'apéro	38.-
Walliser Hamma Rohschinken, Salami von unserer Riffelalper Kuh, Hartkäsebrocken, Trüffelhonig, Borettane Zwiebeln, Chutney <i>Jambon cru du Valais, salami de notre vache des alpages Zermattois, fromage, miel à la truffe, oignons Borettane, chutney maison</i> Valaisan cured ham, salami from our own cow, cheese, truffle honey, Borettane onions, homemade chutney	
L'eau	54.-
Norwegischer Räucherlachs, Keta-Lachs Rogen, Millesime Sardinen, Tomatencoulis, Meerrettichschaum, eingelegte Radieschen <i>Saumon fumé norvégien, rogue de saumon de Keta, sardines millésime, coulis de tomates, mousse au raifort, radis marinés</i> Norwegian smoked salmon, Keta salmon roe, millesime sardines, tomatoes coulis, horseradish foam, pickled radish	
La sélection Antipasti	24.-
Frische Antipasti aus unserer Deli Vitrine; wählen Sie zwischen einer Dreier oder einer Sechser Variation. <i>Antipasti frais servis de notre vitrine de délicatesses; choisissez entre une variation de trois ou de six antipasti</i> Antipasti hors d'oeuvres from our Deli display; choose between a selection of three or six delicacies	
	Sardines Millésimées La Perle des Dieux 2015-2019 +12.-
La Valaisanne	34.-
Walliser Trockenfleisch-Spezialitäten, eingelegtes Gemüse, hausgemachtes Chutney, Borettane Zwiebeln <i>Variété de spécialités de viandes séchées du Valais, légumes marinés, chutney maison, oignons Borettane</i> Varieties of Valaisan specialty cured meats, mixed pickles, homemade chutney, Borettane onions	
Le Fromage	26.-
Lokale und internationale Käsespezialitäten, hausgemachtes Chutney <i>Spécialités de fromage régionales et internationales, chutney maison</i> Regional and International cheese specialties, homemade chutney	
Les bols de salade	16/25.-
Alle unsere Salate können auch in der Schüssel zum Teilen bestellt werden <i>Nos salades sont aussi servies en bol grand à partager</i> All our salads are also served in a big bowl to share	

PLATS DE CONSISTENCE - DEFTIGES - HEARTY

Traditionell gewürztes Rindstatar, mit Toast und grünem Salat	32.-
<i>Tartare de bœuf à l'assaisonnement traditionnel, pain toasté, salade verte</i> Raw beef steak tartare, traditional seasoning, toast, green salad	
Veganes Gurkha Curry mit Aubergine und Süsskartoffeln serviert mit Basmatireis und Naanbrot	26.-
<i>Curry vegan de gurkha avec aubergine, patates douces et pois chiches, servi avec riz basmati et pain naan</i> Vegan Gurkha Curry with eggplant, sweet potatoes and chickpeas, served with basmati rice and naan bread	
Hühnchen in cremiger Tomaten-Knoblauchsauce mit Couscous und Ratatouille	34.-
<i>Poulet en sauce crémeuse à la tomate et à l'ail avec couscous et ratatouille</i> Chicken in creamy tomato-garlic sauce with couscous and ratatouille	
Veggie Avocado Clubsandwich	18.-
vegan, mit Hummus und Grillgemüse.....	
+ mit norwegischem Räucherlachs.....	22.-
<i>Club Sandwich à l'avocat, houmous et légumes grillés; végétan ou avec saumon fumé norvégien</i> Veggie avocado club sandwich with hummus and grilled veggies, vegan or with smoked salmon from Norway	
Panino Porcetta „Il Golosone“ mit Rosmarin Brot, Scamorza und Gemüsechips	26.-
<i>Panino Porcetta „Il Golosone“ mit Rosmarin Brot, Scamorza und Gemüsechips</i> Panino Porcetta "Il Golosone" with rosemary bread, scamorza and vegetable chips	
Croque Monsieur Walliser Art	22.-
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	
CLUB, PANINO, & CROQUE MIT / SERVI AVEC / SERVED WITH Gemüsechips-Chips oder grünem Salat <i>Chips de légumes douces ou salade verte</i> Vegetable chips chips or green salad	

POTAGES & SALADES - EINTÖPFE & SALATE - SOUPS & SALADS

Walliser Tomatensuppe mit oder ohne Sahnehäubchen	9.-
<i>Soupe de tomates valaisanne, avec ou sans crème chantilly</i> Valais tomato soup, with our without whipped cream	
Kräftige Rindskraftbrühe mit Markklösschen	14.-
<i>Bouillon de bœuf corsé avec quenelles d'os à moelle</i> Strong beef broth with bone marrow dumplings	
PORTION / SCHÜSSEL - BOL - BOWL	
Grüner Salat mit hausgemachten Himbeerdressing	12.- / 16.-
<i>Salade verte avec vinaigrette à la framboise</i> Green salad with homemade raspberry dressing	
Salade Niçoise mit grünen Bohnen, Ei und Bonito del Norte Thunfischfilet in nativem Olivenöl confit	18.- / 25.-
<i>Salade niçoise aux haricots verts, œufs Filet de thon Bonito del Norte à l'huile d'olive vierge confit</i> Salade Niçoise with green beans, egg, and Bonito del Norte tuna fillet in virgin olive oil confit	
Caprese Salat mit Multicolore Cherry Tomaten, Burrata, Rucola Pesto und Knoblauch Croutons	19.-
<i>Salade Caprese avec cherry tomates multicolores, burrata, pesto de roquette et croûtons à l'ail</i> Caprese salad with multicolor cherry tomatoes, burrata, arugula pesto and garlic croutons	
Klassische Quiche Lorraine mit hausgemachten Gemüsechips und Walliser Aprikosen Chutney	19.-
<i>Quiche lorraine classique avec chips de légumes maison et chutney d'abricots valaisans</i> Classic Quiche Lorraine with homemade vegetable chips and Valaisan apricot chutney	

NOS DOUCEURS - NASCHWERK - SWEETS

Granola mit Quark und Früchtekompott	10.-
<i>Granola au fromage blanc et à la compote de fruits</i> Granola with cottage cheese and fruit compote	
Wiener Eiskaffee mit hausgemachtem Tonkabohnensirup	12.-
<i>Café glacé viennois avec sirop de fèves de tonka maison</i> Viennese iced coffee with homemade tonka bean syrup	
Lauwarmer Schokoladen Brownie mit Vanille Glacé	10.-
<i>Brownie au Chocolat servi tiède, glace vanille</i> Warm Chocolate Brownie served with Vanilla ice cream	
Schweizer Meringue, Crème Double und Waldbeeren	10.-
<i>Meringue suisse, crème double et fruits des bois</i> Swiss meringue, double cream and wild berries	
Café Gourmand	8.-
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"	
Vanilla Panna Cotta mit Walliser Aprikosen Coulis	10.-
<i>Panna Cotta à la vanille avec coulis d'abricots valaisans</i> Vanilla Panna Cotta with Valais Apricot Coulis	
Glacés & Sorbets	
Vanille - vanille - vanilla / Schokolade - chocolat - chocolate / Erdbeer - fraise - strawberry / Zitrone - citron - lemon / Mango - mangue - mango / Zimt - cannelle - cinnamon / Straciatella - straciatella - straciatella	

PRO KUGEL / PAR BOULE / PER SCOOP 5-

LE WEEKEND BRUNCH

Güpli Prosecco - Coupe de Prosecco - Glass of Prosecco

Orangensaft - Jus d'orange - Orange juice

Kaffee oder Teespezialität Ihrer Wahl

- Café ou thé de votre choix - Coffee or tea of your choice

Brotkörbchen mit Croissants, Konfitüren, Anker

Panier de pain, croissants, confitures, beurre des alpages

Bread basket, croissants, jams, alpine butter

Plättchen von Walliser Coppa Schinken und Käsespezialitäten, geräucherter Lachs und Frischkäse

Assiette de viande séchée Coppa Valaisanne, spécialités de fromages saumon fumé et fromage frais

Platter of Valaisan Coppa dried meat and cheese specialties smoked salmon and cream cheese

Dochierte Eier Benedict mit Hollandaise Sauce

Œufs pochés bédictine avec sauce hollandaise

Poached eggs Benedict with hollandaise sauce

Hausgemachtes Birchermüsl

Muesli Bircher fait maison

Homemade Swiss muesli Bircher

Frischer Frucht Salat

Saladine de fruits frais / Fresh fruit salad

Lauwarmer Schokoladen Brownie mit Rahm

Brownie au chocolat tiède, avec Crème Chantilly

Warm chocolate brownie with whipped cream

DER DELI BRUNCH: SAMSTAGS & SONNTAGS, 11.00-15.00 UHR AB 2 PERSONEN, 55.00 CHF PRO PERSON

LE WEEKEND BRUNCH EST SERVI LE SAMEDI ET DIMANCHE, 11.00 À 15.00 HEURES À PARTIR DE DEUX PERSONNES, 55.00 CHF PAR PERSONNE

OUR BRUNCH IS SERVED ON SATURDAYS AND SUNDAYS, 11.00 AM - 3 PM AS OF 2 PEOPLE, 55.00 CHF PER PERSON