



À PARTAGER - PLATTEN ZUM TEILEN - SHARING PLATTERS

- Leau** 46.-
 Geräucherter Lachs aus Norwegen, Keta-Lachsrogen, Millesime-Sardinen, Tomaten-Coulis, Meerrettich-Mousse, eingelegter Rettich
Saumon norvégien fumé, caviar de saumon Keta, sardines millésime, coulis de tomate, mousse de raifort, radis mariné
 Smoked Norwegian salmon, Keta salmon roe, millesime sardines, tomato coulis, horseradish mousse, pickled radish
- La Valaisanne** 36.-
 Walliser Trockenfleisch-Spezialitäten und Hobelkäse, eingelegtes Gemüse, hausgemachtes Chutney, Borettane-Zwiebeln
Variété de spécialités de viandes séchées du Valais et fromage à rebibes, légumes marinés, chutney maison, oignons Borettane
 Varieties of Valaisian specialty cured meats and thinly sliced Hobelkäse cheese, mixed pickles, homemade chutney, Borettane onions
- Le Dip Dip** 32.-
 Hummus nach Chef Géraldine's Geheimrezept, luftige Brie Mousse, hausgemachte Tortilla Chips, Crudités Gemüsesticks
Houmous à la recette secrète de Chef Géraldine, brie fouetté, chips de tortilla maison, crudités
 Chef's secret recipe hummus, whipped brie, home made tortilla chips, crudités vegetables
- Le Fromage** 16.-/26.-/36.-
 Lokale und internationale Käsespezialitäten, hausgemachtes Chutney
Spécialités de fromage régionales et internationales, chutney maison
 Regional and International cheese specialties, homemade chutney
- La sélection Antipasti** 18.-/29.-
 Frische, hausgemachte Antipasti aus unserer Feinkostvitrine; wählen Sie zwischen einer Variante von drei oder sechs.
Antipasti frais et faits maison de notre vitrine d'épicerie fine; choisissez entre une variante de trois ou six.
 Fresh, homemade antipasti from our delicatessen display vitrine; choose between a variant of three or six.
- Sardines Millésimées La Perle des Dieux 2020 +12.-
- Escargots de Bourgogne à la Parisienne** 6 ER/21.- 12 ER/32.-
 Weinbergschnecken, gratiniert mit hausgemachter Kräuter-Knoblauchbutter
Gratiné au beurre-aillé et fines herbes maison
 Gratinated escargots with homemade herbs and garlic butter
- Les bols de salade**
 Alle unsere Salate können auch in der Schüssel zum Teilen bestellt werden
Nos salades sont aussi servies en grand bol à partager
 All our salads are also served in a big bowl to share

POTAGES & SALADES - EINTÖPFE & SALATE - SOUPS & SALADS

- Walliser Tomatensuppe** 9.-
Velouté de tomates du Valais
 Valaisian tomato soup
- Doppelte Rindskraftbrühe mit Markklösschen** 16.-
Consommé double avec des quenelles d'os à moelle
 Double beef broth with marrow dumplings
- PORTION / SCHÜSSEL - BOL - BOWL
- Grüner Salat mit Himbeerdressing** 12.- / 21.-
Salade verte avec une vinaigrette à la framboisée
 Green salad with raspberry dressing
- Rassiger Caesar Salat** 25.-
 Römersalat, Tiger-Crevetten, Parmesanspäne und Speckcroûtons
Salade César avec laitue romaine, crevettes tigrées, parmesan, et croûtons au lard
 Caesar salad with romaine lettuce, tiger prawns, parmesan cheese shavings and bacon croûtons
- Bunter Caprese Salat** 19.-
 Multicolore Tomaten, Rucola, Burrata, hausgemachtes Pesto und Knoblauch Croûtons
Salade Caprese aux tomates multicolores, roquette, burrata, pesto de roquette et croûtons à l'ail
 Caprese salad with multicolored tomatoes, Burrata, arugula pesto and garlic croûtons

PLATS DE CONSISTENCE - DEPTIGES - HEARTY

- Traditionell gewürztes Rindstatar mit Toast und grünem Salat** 28.-/38.-
Tartare de bœuf à l'assaisonnement traditionnel, pain toasté, salade verte
 Beef tartare with traditional seasoning and condiments, toasted bread, green salad
- Veganes Gurkha-Curry** 28.-
 mit Aubergine, Kichererbsen und Süsskartoffel serviert mit Basmatireis und Naanbrot
Curry vegan de gurkha avec aubergine, pois chiches et patates douces servi avec du riz basmati et du pain naan
 Vegan Gurkha Curry with eggplant, chickpeas and sweet potatoes, served with basmati rice and naan bread
- Cog au Riesling** 36.-
 Hühnchen in cremiger Riesling Sauce mit Speck, Kartoffelpüree und Sauerkraut
Cog au Riesling aux lardons, purée de pommes de terre, Sauerkraut
 Chicken braised in white wine cream sauce with bacon, buttered mashed potatoes, Sauerkraut
- Steak & frites** 46.-
 Schweizer Rindsentrecôte begleitet von alpiner Kräuterbutter mit Pommes Allumettes und saisonalem Gemüse
Entrecôte de bœuf suisse accompagnée de beurre aux herbes des Alpes avec des pommes allumette et légumes de saison
 Swiss beef entrecôte accompanied by alpine herb butter, Shoestring potatoes and seasonal vegetables
- Swiss Beef Burger im Brioche Bun** 38.-
 Alpkäse, Pommes Frites und hausgemachte Trüffelmayonnaise
Burger de bœuf suisse, pain burger brioche, fromage d'alpage, pommes frites et mayonnaise à la truffe
 Swiss Beef Burger in a brioche burger bun alpine cheese, French fries, and homemade truffle mayonnaise
- Wiener Schnitzel vom Kalb** 46.-
 mit Kartoffelsalat Süss-saurem Gurkensalat und Preiselbeeren-Kompott
Escalope viennoise de veau avec une salade de pommes de terre salade de concombre aigre-douce et compote d'airelles rouges
 Veal Wiener Schnitzel with potato salad sweet and sour cucumber salad and cranberry compote
- Fisch des Tages** MARKTPREIS
 mit frischem Gemüse und Beilage
Poisson du jour accompagné de légumes frais et garnitures
 Catch of the day with fresh vegetables and sides
 prix du marché
 market price
- Linguine Aglio e Olio** 26.-
 mit Piment d'Espelette und Parmesan
Linguine Aglio e Olio au piment d'Espelette et au parmesan râpé
 Linguine Aglio e Olio with Piment d'Espelette and grated Parmesan cheese
- mit Riesen Crevetten 36.-
avec crevettes tigrées
 with tiger prawns
- Veggie Avocado Clubsandwich** 22.-
 vegan, mit Hummus und Grillgemüse 28.-
 + mit norwegischem Räucherlachs 28.-
Club Sandwich à l'avocat, houmous et légumes grillées; végan ou avec saumon fumé norvégien
 Veggie avocado club sandwich with hummus and grilled veggies, vegan or with smoked salmon from Norway
- Croque Monsieur Walliser Art** 26.-
 mit Walliser Rohschinken und Raclette Käse
Croque Monsieur Valaisan : avec jambon cru du Valais et fromage raclette
 Grilled cheese sandwich with local valaisian raw ham and raclette cheese
- Croque Monsieur Il Cervino** 21.-
 mit Tomaten, Mozzarella und hausgemachtem Basilikum-Pesto
Croque Monsieur à la tomate, mozzarella et pesto au basilic fait-maison
 Grilled cheese sandwich with tomato, mozzarella and a basil pesto
- CLUB & CROQUES SERVIERT MIT / SERVI AVEC / SERVED WITH**
 Süsskartoffel-Chips oder grünem Salat
Chips de patates douces ou salade verte
 Sweet potato crisps or green salad

NOS DOUCEURS - NASCHWERK - SWEETS

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

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 Valaisian Coppa dried meat and cheese specialties smoked salmon and cream cheese

Dochierte Eier Benedict mit Hollandaise Sauce

Œufs pochés bénelictine avec sauce hollandaise
 Poached eggs Benedict with hollandaise sauce

Hausgemachtes Birchermüesli

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