



À PARTAGER

PLATTEN ZUM TEILEN - SHARING PLATTERS

L'eau	54.-
Norwegischer Räucherlachs, Keta-Lachs Rogen, Millésime Sardinen, Tomatencoulis, Meerrettichschaum, eingelegte Radieschen <i>Saumon fumé norvégien, œuf de saumon Keta, sardines Millésime, coulis de tomates, mousse raifort, radis marinés</i> Norwegian smoked salmon, Keta salmon roe, millésime sardines, tomatoes coulis, horseradish foam, pickled radish MIT 20G DONA KAVIER AUS FRUTINGEN, SCHWEIZ / AVEC 20G DONA CAVIER DE FRUTINGEN, SUISSE / WITH 20G DONA CAVIER FROM FRUTINGEN, SWITZERLAND	99.-
La sélection Antipasti	18.-
Frische, hausgemachte Antipasti aus unserer Deli Vitrine; wählen Sie zwischen einer Dreier oder einer Sechser Variation <i>Antipasti frais faits maison servis de notre vitrine de délicatesses, choisissez entre une variation de trois ou de six antipasti</i> Fresh, homemade antipasti from our deli display case; choose between a three or six-piece variation	
Sardines Millésimées La Perle des Dieux.....	+14.-
La Valaisanne	36.-
Walliser Trockenfleisch-Spezialitäten und Hobelkäse, eingelegtes Gemüse, hausgemachtes Chutney, Borettane Zwiebeln <i>Variétés de spécialités de viandes séchées du Valais et fromage à rebibes, légumes marinés, chutney maison, oignons Borettane</i> Varieties of Valaisian specialty cured meats and cheese, mixed pickles, homemade chutney, Borettane onions	
Le Fromage	16.- / 26.- / 36.-
Lokale und internationale Käsespezialitäten wie Trüffelbrie von Rolf Beeler, hausgemachtes Chutney <i>Spécialités de fromage régionales et internationales comme le brie de meaux aux truffes, chutney maison</i> Regional and international cheese specialties like truffle Brie, homemade chutney	
La Terrine de Foie Gras à l'ancienne au torchon	36.-
Hausgemachte Gänsestopfleber Terrine mit Butterbrioche, Schalottenmarmelade und Apfelkompott <i>Terrine de foie gras maison avec brioche au beurre, confiture d'échalottes et compote de pommes</i> Homemade foie gras terrine with butter brioche, scallion jam and apple compote	
Deluxe	68.-
Hausgemachte Gänsestopfleber Terrine, Schottischer Räucherlachs, Millesimes Sardinen mit Tomatencoulis, feines Rindstatar, traditionell gewürzt <i>Terrine de Foie Gras faite maison saumon fumé d'Écosse, sardines Millesimes au coulis de tomates, tartare de bœuf fin assaisonnée de manière traditionnelle</i> Homemade foie gras terrine, Scottish smoked salmon, Millesimes sardines with tomato coulis, fine beef tartare traditionally seasoned.	
MIT 20G DONA KAVIER AUS FRUTINGEN, SCHWEIZ / AVEC 20G DONA CAVIER DE FRUTINGEN, SUISSE / WITH 20G DONA CAVIER FROM FRUTINGEN, SWITZERLAND	113.-
Escargots à la Parisienne	6 À 21.- / 12 À 32.-
Weinbergsschnecken, gratiniert mit hausgemachter Kräuter-Knoblauchbutter <i>escargots gratinés au beurre à l'ail et aux herbes fait maison</i> gratinated escargots with homemade herbs and garlic butter	
Les Huîtres	6 À 28.-, 12 À 56.-, 24 À 112.-, STÜCK/PIECE À 5.-
Fine de Claire N°3 Austern mit Vinaigrette & Zitrone <i>Fine de Claire N°3 Huîtres à la vinaigrette & au citron</i> Fine de Claire N°3 oysters with vinaigrette & lemon	
Dona Caviar N°103 - Frutigen, Switzerland	20G 56.-
serviert mit gekochtem Wachtelei, Blinis, Toast und Sourcream <i>servi avec un œuf de caille cuit, des blinis, du pain grillé et de la crème acidulée</i> served with boiled quail egg, blinis, toast and sour cream	

POTAGES & SALADES

EINTÖPFE & SALATE - SOUPS & SALADS

Creemiges Kartoffel-Lauch Samtsüppchen	9.-
mit Spänen von Wintertrüffel	19.-
<i>Velouté de poireaux et de pommes de terre avec copeaux de truffe d'hiver</i> Potato and Leek soup with shavings of winter truffle	
Hummer Bisque	19.-
begleitet von Knoblauchbaguette <i>Bisque de homard accompagné de baguette à l'ail</i> Lobster bisque accompanied by garlic baguette	
Walliser Tomatensuppe	11.-
mit oder ohne Rahm <i>Soupe de tomates valaisanne avec ou sans crème</i> Valais tomato soup with or without cream	
PORTION / SCHÜSSEL - BOL - BOWL	
Grüner Salat mit hausgemachtem Mandarinen-Dressing	12.- / 21.-
<i>Salade verte avec vinaigrette maison à la mandarine</i> Green salad with homemade mandarin dressing	
Chef's Salat	14.- / 25.-
Feldsalat verfeinert mit gehobelten Champignons, gegrilltem Ziegenkäse, Granatapfel und knuspriger Speck <i>Salade de mâche affinée avec des champignons robotés, du fromage de chèvre grillé, de la grenade et lardons</i> Lamb's lettuce refined with shaved mushrooms, grilled goat cheese, pomegranate and crispy bacon	

Deluxe Hot Chocolate	12.-
<i>Grand Cru Schokolade & Rahm</i> Chocolat grand cru avec crème fouettée - a Grand Cru chocolate and whipped cream	
Café/Thé gourmand mit/avec/with Brändli Bombe	8.-

PLATS DE CONSISTENCE

DEFTIGES - HEARTY

Steak Frites	52.-
Schweizer Rinds-Entrecôte begleitet von alpiner Kräuterbutter mit Streichholzkartoffeln und saisonalem Gemüse <i>Entrecôte de bœuf suisse accompagnée de beurre aux herbes des Alpes avec pommes de terre allumettes et légumes de saison</i> Swiss beef entrecôte accompanied by alpine herb butter with shoestring potatoes and seasonal vegetables	
Luma Wagyu Beef Burger	42.-
im Brioche Bun, alpinem Käse, Speck, Pommes Frites und hausgemachter Trüffelmayo <i>Luma Wagyu Beef Burger dans un bun brioché fromage alpin, lard, pommes frites et mayo aux truffes maison</i> Luma Wagyu Beef Burger in a brioche bun alpine cheese, bacon, french fries and homemade truffle mayo	
Wiener Schnitzel	46.-
vom Kalb mit Rosmarin-Kartoffeln, Süss-saurem Gurkensalat und Preiselbeeren-Kompott <i>Escalope viennoise de veau avec pommes de terre au romarin, salade de concombre aigre-douce et compote d'airelles rouges</i> Veal Wiener Schnitzel with rosemary potatoes, Sweet and sour cucumber salad and cranberry compote	
Tagliatelle al Tartufo	48.-
Frische Tagliatelle an cremiger Sauce mit gehobeltem Wintertrüffel und knusprigen Parmesanchip <i>Tagliatelles fraîches à la sauce crémeuse et truffe d'hiver fraîchement râpée et chips de parmesan croustillants</i> Fresh Tagliatelle with creamy sauce, winter truffle shavings and a crispy parmesan chip	
Poisson du jour	MARKTPREIS
Fisch des Tages mit frischem Gemüse und Beilage <i>Poisson du jour accompagné de légumes frais et garnitures prix du marché</i> Catch of the day with fresh vegetables and sides market price	
Linguine Aglio e Olio	28.-
mit Piment d'Espelette und geriebenen 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	
La Tajine	38.-
Lamm-Ragout mit Aprikose, Mandeln und CousCous <i>Ragoût d'agneau à l'abricot, aux amandes et au couscous</i> Lamb ragout with apricot, almonds and couscous	
Le Curry	32.-
Veganes Gurkha-Curry mit Aubergine und Süsskartoffel und Kichererbsen serviert mit Basmatireis und Naanbrot <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	
Le Tartare	22.- / 36.-
Traditionell gewürztes Rindstatar mit Toast und grünem Salat <i>Tartare de bœuf à l'assaisonnement traditionnel avec pain toasté et salade verte</i> Traditionally seasoned raw beef steak tartare with toast and green salad	
Cog au Riesling	34.-
Hähnchen in cremiger Riesling Sauce mit Speck, Kartoffelpüree und Rotkraut <i>Poulet dans une sauce crémeuse au Riesling avec du lard, de la purée de pommes de terre et du chou rouge</i> Chicken in a creamy Riesling sauce with bacon, mashed potatoes and red cabbage	
Veggie Avocado Clubsandwich	18.-
vegan, mit Hummus und Grillgemüse.....	22.-
+ mit norwegischem Räucherlachs.....	
<i>Club Sandwich à l'avocat, houmous et légumes grillées; vegan ou avec saumon fumé norvégien</i> Veggie avocado club sandwich with hummus and grilled veggies, vegan or with smoked salmon from Norway	
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 valaisian raw ham and raclette cheese	
CLUB & CROQUE SERVIERT MIT / SERVI AVEC / SERVED WITH: Süßkartoffel-Chips oder Grüner Salat, pickles <i>Chips de patates douces ou salade verte, pickles</i>	

NOS DOUCEURS

NASCHWERK - SWEETS

Le brownie	12.-
Lauwarmer Schokoladen Brownie mit Fior di Latte glacé <i>Brownie au chocolat tiède avec glace à la Fior di Latte</i> Lukewarm chocolate brownie with Fior di Latte ice cream	
Früher Fruchtsalat mit Rahm	10.-
<i>Salade de fruits frais et Crème Chantilly</i> Fresh fruit salad with whipped cream	
Crème Brûlée	12.-
Zimt-Orangen Crème Brûlée <i>Crème brûlée à l'orange et à la cannelle</i> Cinnamon orange crème brûlée	
Oma Rose's Rotweinküchlein	12.-
<i>Gâteau au vin rouge de grand-mère Rose</i> Red wine cake made by grandma Rose	
Baba au Rhum mit Mascarponecreme	8.-
<i>Baba au Rhum avec crème de mascarpone</i> Baba au Rhum with creamy mascarpone	



WEEKEND BRUNCH SET MENU

Cüpli 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

Pochierte Eier Benedict mit Hollandaise Sauce

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

Hausgemachtes Birchermüsli

Muesli Bircher fait maison
Homemade Swiss muesli Bircher

Brotkörbchen mit Croissants, Konfitüren und Anke

Panier de pain, croissants, confitures, beurre des alpages
Bread basket, croissants, jams, alpine butter

Frischer Fruchtsalat

Saladine de fruits frais
Fresh fruit salad

Aufschnitt und Käsespezialitäten sowie geräucherter Lachs

Charcuterie et de spécialités fromagères et saumon fumé
Cold cuts and cheese specialties and smoked salmon

Lauwarmer Schokoladen Brownie mit Rahm

Brownie au chocolat tiède, avec Crème Chantilly
Warm chocolate Brownie with whipped cream

SAMSTAGS & SONNTAGS, 11.00-15.00 UHR AB 2 PERSONEN, 55.00 CHF PRO PERSON

SAMEDI ET DIMANCHE, 11.00 À 15.00 HEURES À PARTIR DE DEUX PERSONNES, 55.00 CHF PAR PERSONNE

SERVED ON SATURDAYS AND SUNDAYS, 11.00 AM – 3 PM AS OF 2 PEOPLE, 55.00 CHF PER PERSON