



À PARTAGER - PLATTEN ZUM TEILEN - SHARING PLATTERS

 L'eau	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	
La Valaisanne	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	
 Le Fromage	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	
La sélection Antipasti	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.	
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 <i>Gratiné au beurre-aillé et fines herbes maison</i> Gratined escargots with homemade herbs and garlic butter	

POTAGES & SALADES - EINTÖPFE & SALATE – SOUPS & SALADS

 Walliser Tomatensuppe	9.-
mit oder ohne Rahm <i>Velouté de tomates du Valais avec ou sans crème</i> Valaisan tomato soup with or without cream	
Doppelte Rindkraftbrühe mit Markklösschen	16.-
<i>Consommé double avec des quenelles d'os à moelle</i> Double beef broth with marrow dumplings	
PORTION / SCHÜSSEL – BOL – BOWL	
 Grüner Salat mit Himbeerdressing	12.- / 20.-
<i>Salade verte avec une vinaigrette à la framboisée</i> Green salad with raspberry dressing	
 Salad du berger	14.- / 25.-
Salat aus frischen Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Oliven und Ziegenmilch Feta Käse, mit Petersilie und extra nativem Olivenöl <i>Salade de tomates, concombres, onions rouges, olives, et fromage de chèvre Feta, affiné au persil et huile d'olive vierge</i> Salad from tomatoes, cucumbers, red onions, olives and goat milk feta cheese, with parsley and extra virgin olive oil	
Salade Niçoise	14.- / 25.-
mit grünen Bohnen, Salzkartoffeln, schwarze Oliven, rote Zwiebeln, Albacore Thunfish in Olivenöl, gekochtem Ei und Anchovis Sauce <i>avec haricots verts, pommes de terre vapeur, olives noires, onion rouge, thon Albacore à l'huile d'olive, œuf dur et sauce aux anchois</i> with green beans, boiled potatoes, black olives, red onions, Albacore tuna in olive oil, boiled egg and anchovy sauce	
 Les bols de salade	
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

Café Affogato noyé	9.-
Glacé mit Vanille aus Madagascar in heissem Carlito Espresso <i>Espresso chaud Carlito avec glace vanille du Madagascar</i> Freshly roasted Carlito espresso coffee with ice cream with vanilla from Madagascar	
Tiramisu à la Imma	12.-
mit frischen Erdbeeren / <i>aux fraises fraîches</i> / with fresh strawberries	
Lauwarmer Schokoladen Brownie	12.-
mit Mövenpick Edelweiss Blaubeeren Meringue Glacé <i>Brownie au chocolat servi tiède, glace Mövenpick Edelweiss Mirtille Meringue</i> Warm chocolate brownie served with Mövenpick Edelweiss Blueberry Meringue Ice cream	

PLATS DE CONSISTENCE - DEFTIGES – HEARTY

<i>Traditionell gewürztes Rindstatar mit Toast und grünem Salat</i>	28.-/38.-
<i>Tartare de bœuf à l'assaisonnement traditionnel, pain toasté, salade verte</i> 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 <i>Curry vegan de gorkha 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	
Cog au Riesling	36.-
Hähnchen in cremiger Riesling Sauce mit Speck, Kartoffelpüree und Sauerkraut <i>Cog au Riesling aux lardons, purée de pommes de terre, Sauerkraut</i> Chicken braised in white wine cream sauce with bacon, buttered mashed potatoes, Sauerkraut	
Alpine Spaghetti Carbonara	28.-
Eigelb vom schweizer Bio Ei, knuspriger Walliser Coppa Schinken und Sprinkzäse 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	
Steak & frites	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	
Le Burger	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	
Wiener Schnitzel vom Kalb	46.-
mit Kartoffelsalat Süss-saurem Gurkensalat und Preiselbeeren-Kompott <i>Escalope viennoise de veau avec une salade de pommes de terre salade de concombre aigre-douce et compote d'airelles rouges</i> Veal Wiener Schnitzel with potato salad sweet and sour cucumber salad and cranberry compote	
Fisch des Tages	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	
Pinsa Romana	26.-
mit Stracciatella fior di latte Käse, Kirschtomaten, Ruccola und Walliser Rohschinken <i>au fromage Stracciatella fior di latte, tomates cerises, rucola jambon cru Valaisan</i> with Stracciatella fior di latte cheese, cherry tomatoes, arugula, valaisan raw ham	
 Linguine Aglio e Olio	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	
mit Riesen Crevetten.....	36.-
avec crevettes tigrées with tiger prawns	
 Veggie Avocado Clubsandwich	
vegan, mit Hummus und Grillgemüse mit norwegischem Räucherlachs.....	
<i>Club Sandwich à l'avocat, houmous et légumes grillées; végétan ou avec saumon fumé norvégien</i>	22./28.-
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 Radette 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	
 Croque Monsieur Il Cervino	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	
CLUB & CROQUES SERVIERT MIT / SERVI AVEC / SERVED WITH	
Süsskartoffel-Chips oder grünem Salat / <i>Chips de patates douces ou salade verte</i> / Sweet potato crisps or green salad	

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

Pochierte Eier Benedict mit Hollandaise Sauce

Œufs pochés benédictine 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