



À PARTAGER

Leau	54.-
Norwegischer Räucherlachs, Keta-Lachs Rogen, Millésime La Perle des Dieux Sardinen, Tomatencoulis, Meerrettichschaum, eingelegte Radieschen <i>Saumon fumé norvégien, œufs de saumon keta, sardines millésime La Perle des Dieux Sardinen, coulis de tomates, mousse au raifort, radis marinés</i> Norwegian smoked salmon, Keta salmon roe, millésime La Perle des Dieux sardines, tomatoes coulis, horseradish foam, pickled radish & 20G OONA SWISS ALPINE CAVIAR.....	
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	
Les Huitres	6 À 28.-, 12 À 56.-, 24 À 112.-, STÜCK/PIECE À 5.-
Creuse de Bretagne No. 3 Austern mit Vinaigrette, Zitrone, und Roggen Butterbrot <i>Creuse de Bretagne No. 3 huîtres à la vinaigrette, au citron et pain de seigle au beurre</i> Creuse de Bretagne No. 3 oysters with vinaigrette, lemon and buttered rye bread	
Le Fromage	26.-
Lokale und internationale Käsespezialitäten wie z.B. Trüffel Brie de Meaux <i>Spécialités de fromage régionales et internationales, comme le Brie de Meaux aux truffes</i> Regional and international cheese specialties like truffle Brie de Meaux	
La sélection Antipasti	24.-
Dreierlei hausgemachte Antipasti aus unserer Deli Vitrine <i>Trio d'Antipasti frais faits maison servis de notre vitrine de délicatesses</i> Three Antipasti hors d'oeuvres from our Deli display	
Deluxe	68.-
Foie Gras Terrine mit Cumberland Gelée, Schottischer Räucherlachs, Millesimes Sardinen mit Tomatencoulis, feines Rindstatar, traditionell gewürzt <i>Terrine de foie gras à la gelée de Cumberland, saumon fumé d'Écosse, sardines Millesimes au coulis de tomates, tartare de bœuf fin assaisonné de manière traditionnelle</i> Foie gras terrine with Cumberland jelly, Scottish smoked salmon, Millesimes sardines with tomato coulis, fine beef tartare traditionally seasoned.	

LES ENTRÉES

Le Foie Gras	36.-
Hausgemachte Gänseleber Terrine mit Butterbrioche und Zwiebel Marmelade <i>Terrine de Foie gras d'oie maison avec brioche au beurre et confiture aux oignons</i> Homemade foie gras terrine with butter brioche and homemade chutney	
Escargots à la Parisienne	6 ER/21.- 12 ER/32.-
Weinbergsschnecken gratiniert mit hausgemachter Kräuter-Knoblauchbutter, warmes Knusperbrot <i>Escargots gratinés au beurre à l'ail maison, pain croustillant chaud</i> Gratinated escargots with homemade herbs and garlic butter, crispy warm bread	
Le Tartare de bœuf	22.- / 36.-
Traditionell gewürztes Rindstatar mit Toast und grünem Salat <i>Tartare de bœuf à l'assaisonnement traditionnel, pain toasté, salade verte</i> Raw beef steak tartare, traditional seasoning, toast, green salad	

POTAGES & SALADES

Kartoffel-Lauch Samtsüppchen	9.-
<i>Velouté de poireaux et de pommes de terre</i> mit Spänen von Wintertrüffel AVEC COPEAUX DE TRUFFE D'HIVER / 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	
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	18.- / 25.-
Feldsalat verfeinert mit gehobelten Champignons, gegrilltem Ziegenkäse, Granatapfel und Speckcroutons <i>Salade de mâche affinée avec des champignons robotés, du fromage de chèvre grillé, de la grenade et des croûtons de bacon</i> Lamb's lettuce refined with shaved mushrooms, grilled goat cheese, pomegranate and bacon croutons	

Deluxe Grand Cru Schokolade & Rahm..... 8.-
Deluxe Grand Cru chocolat & crème
Deluxe Grand Cru Chocolate & Cream

Glacés & Sorbets..... PRO KUGEL / PAR BOULE/ PER SCOOP 5.-

PLATS DE CONSISTENCE

Bourguignon	38.-
Bourguignon vom Kalbsbäckchen mit Ratatouille und cremiger Polenta <i>Bourguignon de joues de veau avec ratatouille et polenta crémeuse</i> Bourguignon of veal cheeks with ratatouille and creamy polenta	
Steak frites	46.-
Schweizer Rinds Entrecôte begleitet von Kräuterbutter und pommes allumettes, saisonales Gemüse <i>Entrecôte de bœuf suisse accompagnée de beurre aux herbes des Alpes avec pomme allumette et légumes de saison</i> Swiss beef entrecôte accompanied by alpine herb butter with pomme allumette and seasonal vegetable	
Coq au Riesling	34.-
Hühnchen in cremiger Riesling Sauce mit Speck, Kartoffelpüree und Rotkraut <i>Emincé de poulet et lard dans une sauce crémeuse au Riesling, purée de pommes de terre et chou rouge</i> Chicken and bacon in creamy Riesling wine sauce, mashed potatoes and red cabbage	
Luma Wagyu Beef Burger	38.-
Luma Wagyu Beef Burger im Brioche Bun, gebackene Zwiebel, Alpkäse, pommes frites und hausgemachter Trüffelmayonnaise <i>Luma Wagyu Beef Burger dans un bun brioché, oignon frit, fromage des alpes, pommes frites et mayonnaise aux truffes</i> Luma Wagyu Beef Burger in a brioche bun, onion ring, mountain cheese, French fries and homemade truffle mayonnaise	
Tagliatelle au homard	56.-
Frische Tagliatelle mit hausgemachter Bisque-Sauce und halbem Hummer <i>Tagliatelle fraîches avec sauce bisque maison et demi homard</i> Fresh tagliatelle with homemade bisque sauce and half lobster	
Wiener Schnitzel	44.-
Wiener Schnitzel vom Kalb, klassisch serviert mit Gurkensalat, Rosmarin-Kartoffeln und Preiselbeeren-Kompott <i>Escalope viennoise de veau classique avec salade de concombre, pommes de terre au romarin et compote d'airelles rouges</i> Classical veal Wiener Schnitzel, cucumber salad with rosemary potatoes and cranberry compote	
Risotto aux truffes	48.-
Acquerello Risotto mit frisch gehobeltem Wintertrüffel und knusprigen Parmesanchip <i>Risotto Acquerello aux copeaux de la truffe d'hiver fraîche, chips de parmesan croustillant</i> Acquerello Risotto with shaves of fresh winter truffle, crispy parmesan chip	
Gurkha-Curry	26.-
Veganes Gurkha-Curry mit Aubergine Süsskartoffel und Kichererbsen, serviert mit Chutney, Basmatireis und Naan Brot <i>Bildergebnis für vegetarian logo Curry vegan de gurkha aux aubergines, patates douces et pois chiches, servi avec chutney maison, riz basmati et pain naan</i> Vegan Gurkha Curry with eggplant, sweet potatoes and chickpeas, served with home made chutney, basmati rice and naan bread	
Aglio e Olio au piment d'Espelette	22.-
Linguine Aglio e Olio with Piment d'Espelette and grated Parmesan cheese <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	
Fisch des Tages mit frischem Gemüse und Beilage	MARKTPREIS
<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	
Veggie Avocado Clubsandwich	18.-
vegan, mit Hummus und Grillgemüse.....	
+ mit norwegischem Räucherlachs..... 22.-	
<i>Club Sandwich à l'avocat, houmous et légumes grillées; végétan ou avec saumon fumé norvégien</i> Veggie avocado club sandwich with hummus and grilled veggies, vegan or with smoked salmon from Norway	
Croque Monsieur Valaisan	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 & CROQUE SERVIERT MIT / SERVI AVEC / SERVED WITH: Süßkartoffel-Chips oder Grüner Salat, pickles <i>Chips de patates douces ou salade verte, pickles</i> Sweet potato crisps or green salad, mixed pickles	

NOS DOUCEURS

Cake aux carottes	12.-
Hausgemachtes Karottenküchlein mit Mascarponecreme <i>Cake aux carottes maison avec crème de mascarpone</i> Homemade carrot cake with mascarpone cream	
Le Brownie	10.-
Lauwarmer Brownie von Schweizer Schokolade mit Fior di Latte Glacé <i>Lauwarmer Brownie von Schweizer Schokolade mit Fior di Latte Glacé</i> Warm Swiss chocolate brownie with Fior di Latte ice cream	
Salade de fruits	8.-
Frischer Fruchtsalat mit Rahm <i>Salade de fruits frais à la crème</i> Fresh fruit salad with cream	
Crème Brûlée	12.-
Orangen Zimt Crème Brûlée <i>Crème brûlée à l'orange et à la cannelle</i> Orange and cinnamon crème brûlée	
Café Gourmand	8.-
Kaffee oder Tee Ihrer Wahl, begleitet von einer Brändli Bombe <i>Café ou thé de votre choix, accompagné d'un chocolat suisse Brändli</i> Coffee or tea of your choice, accompanied by Swiss Brändli chocolate	