



À PARTAGER - PLATTEN ZUM TEILEN - SHARING PLATTERS

- ✓ L'eau** 46.-
Geräucherter Lachs aus Norwegen, Keta-Lachsrögen, 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 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
Spécialités de fromage régionales et internationales, chutney maison
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
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
- Les Bao Buns** 22.-
Gedämpfte Hefebrötchen mit pulled Beef, Gurkenrelish und Koriander begleitet von scharfem Kimchi
Petits pains cuits à la vapeur au pulled beef, concombre et coriandre accompagné de Kimchi épicé
Steamed bun with pulled beef, cucumber and coriander, accompanied by spicy Kimchi
- ✓ Vegi Bao Buns** 22.-
mit Kräutersseitlingen, Chili-Mayonnaise, Gurkenrelish, begleitet von scharfem Kimchi
aux pleurotes du panicaut, concombre, mayonnaise pimentée et kimchi
with king oyster mushrooms, cucumbers, chili mayonnaise and kimchi

POTAGES & SALADES - Eintöpfe & Salate - SOUPS & SALADS

- ✓ Walliser Tomatensuppe** 9.-
mit oder ohne Schlagrahmhaube
Velouté de tomates du Valais avec ou sans crème fouettée
Valaisan tomato soup with or without whipped cream
- L'Oxtail** 16.-
Hausgemachte consommé vom Ochsenchwanz mit Fleischbeilage
Consommé de queue de bœuf maison avec garniture de viande
Home made oxtail bone broth consommé with meat garnish
- Pot au feu** 26.-
Klarer Hühncheneintopf mit Wurzelgemüse und Frühkartoffeln
Bouillon clair de volaille avec poulet, aux légumes racines et pommes de terre nouvelles
Clear chicken broth with chicken, root vegetables and new potatoes
- ✓ Knackiger grüner Blattsalat** 12.- / 20.-
Salade verte croquante
Crisp green leaf salad
- Salade César** 21.- / 38.-
Römersalat mit Pouletbrust, Caesar Dressing und Parmesanspänen
Laitue romaine avec sauce César, suprême de poulet et copeaux de parmesan
Romaine lettuce with chicken breast, Caesar dressing and Parmesan shavings
- ✓ Vegan Poke Bowl** 18.- / 34.-
Kichererbsen, Edamame, Gurken, Radieschen, Kirschtomaten, Quinoa und Sesam Dressing
Pois chiches, edamame, concombre, radis, tomates cerises avec quinoa et vinaigrette au sésame
Chickpeas, edamame, cucumber, radishes, cherry tomatoes with quinoa and sesame dressing
- 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

PORTION / SCHÜSSEL - BOL - BOWL

PLATS DE CONSISTENCE - DEFTIGES - 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 70gr/140gr
- ✓ 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
- Alpine Carbonara** 32.-
Original mit Eigelb vom Schweizer Bio-Ei, knuspriger Walliser Coppa-Schinken und Sbrinzkäse-Späne
L'originale au jaune d'œuf bio suisse, coppa valaisanne croustillante et copeaux de fromage Sbrinz
Original spaghetti carbonara with organic Swiss egg yolk, crispy Valaisan coppa ham and Sbrinz cheese shavings
- Steak & frites** 140gr 44.-
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 allumettes et légumes de saison
Swiss beef entrecôte accompanied by alpine herb butter, Shoestring potatoes and seasonal vegetables
- Le Smashed Burger** 35.-
Knuspriges schweizer Rind, smashed im hausgemachten Butter Bun mit Raclettekäse und Country Frites
Burger de bœuf croustillant suisse smashed, dans un bun au beurre maison avec fromage à raclette et frites country
Crispy smashed burger from Swiss beef in a homemade butter bun with raclette cheese and country fries
- Escalope Viennoise** 46.-
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat, süss-saurem Gurkenrelish und Preiselbeerkompott
Escalope viennoise de veau avec une salade de pommes de terre et concombres aigre-doux, compote d'airelles rouges
Veal Wiener Schnitzel with potato salad, sweet and sour cucumbers 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.- / 36.-
mit Piment d'Espelette und Parmesan mit oder ohne Riesencrevetten
avec piment d'Espelette, parmesan, avec ou sans crevettes géantes
with Piment d'Espelette, Parmesan, with or without king prawns
- 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 valaisan 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
- CROQUE SANDWICH & 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

- Café glacé Mirabeau** 19.-
Geeister Espresso mit Amore di Licore
Espressotini glacé avec Amore di Licore
Iced Espresso with Amore di Licore
- Le Brownie** 12.-
Lauwarmer Schokoladen-Brownie mit Caramel fleur de sel Glacé
Brownie au chocolat tiède, avec glace caramel salé
Warm chocolate brownie with salted caramel ice cream
- Tiramisu à la Irma** 12.-
mit frischen Erdbeeren / *aux fraises fraîches* / with fresh strawberries
- Crema di caffè** 12.-
Geeister Kaffeeschaum *Crème glacée au café* / Frozen coffee foam
- L'Artisan Glacier** 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 Butter**

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