

MITTAGSKARTE

VORSPEISEN / ENTRÉES / STARTERS

Tagessuppe		Fr. 11.-
<i>Soupe du jour</i>		
Soup of the day		
Rindscarpaccio mit Kräuteröl mariniert, fermentierter Knoblauch, eingelegter Rettich, Radieschen und Hobelkäse	100 g	Fr. 25.-
<i>Carpaccio de bœuf « dry aged » mariné aux herbes, ail fermenté, navet farci, radis et fromage en copeaux</i>		
Beef « dry aged » carpaccio with an herbal oil, fermented garlic, pickled turnip, radish and sliced cheese		
Tatare vom Schweizer Dry Aged Rind	100g.	Fr. 23.-
<i>Tartare de bœuf dry aged Suisse</i>	200g.	Fr. 39.-
Swiss dry aged beef tartar		

SALATE / SALADES / SALAD

Alpensalat		Fr. 18.-
Bunter Blattsalat an einem Kräuterdressing, lauwarmer Ziegenkäse von der Hannig Alp, Aprikosen Chutney		
<i>Salade verte garnie avec fromage de chèvre chaud de l'Alpe Hannig et chutney d'abricots et vinaigrette aux herbes</i>		
Lettuce with warm goat's cheese from the Hannig Alp and apricots chutney on an herbal dressing		
Bauernsalat		Fr. 15.-
Verschiedene Blattsalate mit Speck, Brotwürfel und Ei		
<i>Salade verte avec du lard, croutons et œuf</i>		
Green salad with bacon, bread croutons and egg		

FLEISCH- oder FISCHGERICHTE / VIANDES ou POISSON / MEAT or FISH

Roastbeef		Fr. 28.-
Roastbeef mit Tartarsauce und hausgemachte Pommes-frites oder Blattsalat		
<i>Rosbif avec une sauce tartare et pommes-frites faites maison ou salade verte</i>		
Roastbeef with tartar sauce and homemade French fries or with green salad		
Der stille Geniesser		Fr. 41.-
Schweizer Zanderfilet auf Champagnersauerkraut und Rösti		½ Fr. 31.-
<i>Filets de sandre suisse sur choucroute au champagne et « Rösti »</i>		
Swiss pike perch filet on champagne sauerkraut and "Rösti"		

Geschmortes Fr. 38.-
Duo vom geschmorten Rind (Rinderbäckchen und Short Ribs) auf violetter Kartoffelpüree und Wurzelgemüse
Duo du boeuf braisé (joues de bœuf et côte plate) avec purée de pommes de terre violette et légumes -racines
Duo of braised beef (beef cheek and short ribs) with mashed violet potatoes and root vegetable

Walliser Cordon-bleu Fr. 36.-
Schweins Cordon-bleu gefüllt mit Raclettekäse (Turtmann) und Rohschinken, mit hausgemachten Pommes-frites und Gemüse
Cordon-bleu de porc avec fromage raclette de la région et jambon cru servi avec pommes-frites faites maison et légumes
Pork cordon bleu with raclette cheese, dry cured ham and homemade French fries and vegetables

z`Grüezi Fr.44.-
Kalbsgeschnetzeltes an einer Champignonrahmsauce serviert mit Rösti und Gemüse
Emincé de veau à la crème de champignons servi avec rösti et légumes
Sliced veal with a mushroom sauce served with "Rösti" and vegetables

HAUSGEMACHTE TEIGWAREN / PÂTES MAISON / HOMEMADE PASTA

Bergnudeln Fr. 33.-
Hausgemachte Bandnudeln an Stroganoff Sauce mit Flank Steak ½ Fr. 27.-
Nouilles faites maison, sauce stroganoff avec bifteck
Homemade noodles on a stroganoff sauce with flank-steak

Die etwas andere Bolognaise Fr. 31.-
Hausgemachte Nudeln an Bolognaise "Rinderragout"
Nouilles faites maison à la bolognaise « ragoût de bœuf »
Homemade noodles with bolognaise « beef ragout »

VEGAN

Pasta Funghi (vegan) Fr. 29.-
Hausgemachte Bandnudeln mit gebratenen Schweizer Bio Pilzen, Pesto und veganem Parmesan
Nouilles faites maison avec champignons biologiques suisses, sauce pesto et parmesan végétal
Homemade noodles with swiss organic mushrooms, pesto sauce and vegan parmesan cheese

Curry Ghandi (vegan) Fr. 28.-
Kichererbsen Curry mit Gemüse, Süsskartoffel und "Chapati" (Fladenbrot)
Curry au pois chiche avec légumes, patate douce et «Chapati» (pain plat)
Chickpea curry with vegetables, sweet potato and "Chapati" (flatbread)