

## VORSPEISEN / ENTRÉES / STARTERS

<b>Rindscarpaccio mit Kräuteröl mariniert, fermentierter Knoblauch, eingelegter Rettich, Radieschen und Hobelkäse</b>	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		
<b>Tatare vom Schweizer Dry Aged Rind</b>	100 g	Fr. 23.-
<i>Tartare de bœuf dry aged Suisse</i> Swiss dry aged beef tartar	200 g	Fr. 39.-
<b>Burgunder Schnecken</b>	6 Stk.	Fr. 16.-
Schnecken an Kräuter - Knoblauchbutter	12 Stk.	Fr. 26.-
<i>Escargots de Bourgogne au beurre à l'ail et aux fines herbes</i> Burgundy snails with an herb and garlic butter		
<b>Falsche Schnecken</b>	6 Stk.	Fr. 16.-
Rindsfiletwürfeli an Kräuter - Knoblauchbutter	12 Stk.	Fr. 26.-
<i>Cubes de filets de bœuf au beurre à l'ail et aux fines herbes</i> Cubed beef served with an herb and garlic butter		
<b>Tapas</b>		Fr. 24.-
4 kleine verschiedene Vorspeisen <i>Variation d'hors-d'œuvres</i> Selection of starters		

## SALATE / SALADES / SALAD

<b>Alpensalat</b>		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 apricot chutney on an herbal dressing		
<b>Gartensalat (vegan)</b>		Fr. 17.-
Selleriebällchen an einem Salatbouquet, Fenchel und Pinienkerne an einer Orangenvinaigrette <i>Boules de céleri sur lit de salade, fenouil et pignes de pin et vinaigrette à l'orange</i> Celery balls with lettuce, fennel and pine nuts with an orange vinaigrette		
<b>Bauernsalat</b>		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		

## SUPPEN / SOUPES / SOUPS

<b>Casimirrahmsuppe (vegan)</b>		Fr. 13.-
Curry - Zitronengrasscremesuppe mit Kimchi und Frühlingszwiebeln <i>Crème de curry et citronnelle avec « Kimchi » et oignons de printemps</i> Curry – Lemon grass cream soup with Kimchi and spring onions		
<b>Vampircremesuppe</b>		Fr. 13.-
Knoblauchrahmsuppe mit fermentiertem Knoblauch, Petersilienchips und Schnittlauch Öl <i>Crème à l'ail avec des chips de persil, ail fermenté et huile de ciboulette</i> Garlic cream soup with fermented garlic, parsley chips and chive oil		

## HAUSGEMACHTE TEIGWAREN / PÂTES MAISON / HOMEMADE PASTA

**Walliser Ravioli** Fr. 29.-  
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Raclettekäse (Turtmann), an Weissweibuttersauce und Trockenfleisch ½ Fr. 22.-  
*Raviolis faits maison au fromage à raclette, sauce au beurre au vin blanc et viande séchée*  
Homemade ravioli filled with raclette cheese, butter-white wine sauce and dried meat

**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

## FISCHGERICHT / POISSON / FISH

**Der stille Geniesser** Fr. 41.-  
Schweizer Zanderfilet auf Champagnersauerkraut und Rösti ½ Fr. 31.-  
*Filets de sandre suisse sur choucroute au champagne et «Röst »*  
Swiss pike perch filet on champagne sauerkraut and "Rösti"

**Der starke Wanderer** Fr. 38.-  
Swiss Alpine Lachs auf «Caponata» mit Limettenschaum und hausgemachte Nudeln  
*Saumon suisse alpine sur «Caponata» avec mousse de chaux et nouilles faites maison*  
Swiss Alpine Salmon on «Caponata» with lime foam and homemade noodles

## VEGI / VEGAN

**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)

**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 végan*  
Homemade noodles with swiss organic mushrooms, pesto sauce and vegan parmesan cheese

**“ z`Tschinggi ” (vegi)** Fr. 27.-  
Hausgemachte Gnocchi mit sizilianischer Mandelsauce und Parmesan  
*Gnocchi fait maison avec sauce aux amandes sicilien et parmesan*  
Homemade gnocchi with sicilian almond sauce and parmesan cheese

## FLEISCHGERICHTE / VIANDES / MEAT

**Highländer** Fr. 49.-

Schweizer Weidelammentrecôte mit Kräuterkruste an einer fermentierten Knoblauchsauce,  
Bohnengemüse und Gnocchi  
*Entrecôte d'agneau suisse en croute d'herbes, sauce d'ail fermenté avec haricots et Gnocchi*  
Swiss Lamb entrecôte with an herb crust on a fermented-garlic-sauce with beans and Gnocchi

**Walliser Cordon-bleu** Fr. 39.-

Riesen Schweins Cordon-bleu gefüllt mit Raclettekäse (Turtmann) und Rohschinken,  
mit hausgemachten Pommes-frites und Gemüse  
*Cordon-bleu de porc géant avec fromage raclette de la région et jambon cru servi avec pommes-frites faites maison et légumes*  
Giant pork cordon bleu with raclette cheese, dried ham and homemade French fries and vegetables

### Geschmortes

Duo vom geschmorten Rind (Rinderbäckchen und Short Ribs) auf violetter Kartoffelpüree und Wurzelgemüse Fr. 38.-

*Duo du bœuf braisé (joints 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

### z`Grüezi

Kalbsgeschnetzeltes an einer Champignonrahmsauce serviert mit Rösti und Gemüse Fr. 44.-

*Emincé de veau à la crème de champignons servi avec rösti et légumes*

Sliced veal with a mushroom sauce served with Rösti and vegetables

## SPECIAL CUTS

**Schweizer Rindsfilet** 150gr. Fr. 45.-                      200gr. Fr. 57.-                      300gr. Fr. 75.-

### Dry Aged

*Filet de boeuf suisse*

Swiss beef fillet

**Schweizer Entrecôte**    200gr. Fr. 48.-    300gr. Fr. 64.-

### Dry Aged Zwischenrippenstück

Sirloin steak / Entrecôte

**Schweizer Ribeye**    200gr. Fr. 46.-    300gr. Fr. 62.-

**Preise inkl. Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl & 3 hausgemachte Saucen: Béarnaise, Pfeffersauce, Kräuterbutter  
Hausgemachte - Spätzli, Nudeln, Pommes-frites, Rösti, blaues Kartoffelpüree oder Blattsalat**

---

*Prix incluant légumes, garniture à choix & 3 sauces maison : Sauce béarnaise, sauce au poivre, beurre aux fines herbes.*

*Fait maison - "Spätzli", Nouilles, Pommes-frites, Rösti, purée de pommes de terre bleues ou salade verte*

---

Price includes vegetables, sides of your choice & 3 homemade sauces: Béarnaise, pepper sauce, herb butter.

Homemade - Tiny dough dumplings, noodles, French fries, "Rösti", mashed blue potatoes, green salad

**Unser Fleisch ist aus art- und tiergerechter Haltung und stammt ausschliesslich aus der Schweiz**

*Notre viande vient d'un élevage respectueux des espèces et des animaux et proviens exclusivement de la Suisse*

Our meat comes from animal and species- appropriate husbandry and originates exclusively from Switzerland