

VORSPEISEN / LES ENTREES

Salat vom Buffet / Salade du buffet

Kleiner Teller / petite assiette 9

Grosser Teller / grande assiette 14

Rindstartar nach Art des Chefs traditionell zubereitet
Tartare de bœuf façon du chef préparation traditionnel
½ Portion 18 / 1 Portion 28

Hausgebeizter schottischer Bio-Wild-Lachs an Honig-Senfsauce
Saumon sauvage bio d'Ecosse fait maison à la sauce moutarde et miel
½ Portion 17 / 1 Portion 25



Herbstliche Vorspeisen-Variation «Mini-Beiz-Dini Beiz»
Blattsalat mit gebratenem Duett von der Wachtel, hausgemachte Wildterrine mit
Zwetschgenconfit, Hirschtrockenfleisch Carpaccio und Kürbiscremesüppchen
Variation d'entrées de Mini Beiz Dini Beiz
Salade avec duo de caille, terrine de gibier maison avec confit de pruneaux,
Carpaccio de viande séchée de cerf et crème de courge
24

SUPPEN / POTAGES

Tagessuppe

Potage du jour

7

Kürbiscremesuppe mit seinen Garnituren

Crème de courge avec ses garnitures

9

Eierschwämmisuppe mit Pasticgeschmack und frischen Kräutern

Crème de chanterelles avec fumet de Pastis et herbes fraîches

9

Warme Zwischengerichte / Entremets chaudes

Zanderrückensteak auf getrüffeltem Lauchbett

Steak de sandre sur un lit de poireaux truffé

½ 21 1/1 32

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl.
Mehrwertsteuer, Service und Taxen.

Traditionelle Gerichte / Plats traditionelle

Schweins- oder Kalbs- Cordon bleu nach Walliser Art,
mit Nüssen, Aprikosen, Tomaten, Raclettekäse und Schinken, Gemüseauswahl

Cordon bleu de porc ou de veau à la valaisanne
aves noix, abricots, tomates, fromage Raclette et jambon, légumes de la saison

Schweinefleisch / viande porc 32

Kalbsfleisch / viande veau 42

Rösti nature/ Rösti nature

19

Belegen Sie die Rösti nach Ihrer Wahl mit

Décide le rösti à votre choix avec

Ei,	Oeuf
Käse	Fromage
Tomate	Tomates
Aprikosen	Abricots
Speck	Lard
Schinken	Jambon
Gemüse	Légumes
Nüssen	Noix

pro Wahl I

par choix I

Vom Holzkohlegrill Du Barbecue au charbon

	160 gr Lady's Cut	230 gr
Rindsfilet "LaNatour" an Rotweinschalottenconfit Filet de bœuf "LaNatour" avec confit d'échalotes	35	48
Rindsentrecôte "LaNatour" mit dreierlei Kräuterbutter Entrecôte de bœuf "LaNatour" avec trianon de beurre	32	39
Maispouardenbrust mit Trüffeljus Suprême de blanc de poulet avec jus de truffes		29
Lamrack vom Wallis Rack d'agneau du Valais	33	39



Frisches Gemüse wird zu jedem Gericht serviert
Avec chaque plat, nous vous servons des légumes frais

Beilage nach Wahl/ Accompagnement à choix 3

Pommes-Frites,
Kartoffel-Kroketten, pommes croquettes
Reis, rice
Bratkartoffeln mit Speck und Frühlingszwiebeln, pommes paysannes au lard et oignons blanches
Rösti, roesti
Carnaroli Risotto
Polenta mit "Fluhalpkäse", Polenta avec fromage d'alpage Fluh

Für zwei Personen / Pour deux personnes

Châteaubriand vom Holzkohlegrill mit Saison Gemüse Pommes-Frites und Krokette, Sauce Béarnaise

Châteaubriand grillé sur Barbecue au charbon de bois avec légumes de la saison, pommes frites et
pommes croquettes, sauce Béarnaise
51 pro Person / par personne

Lammkarree aus dem Turtmantal mit einer Kräuterkruste, Thymiansauce, Bratkartoffel mit Speck und Saisongemüse

Carre d'agneau en croute d'herbes de la vallée de Tourtemagne, sauce au thym, pommes
bougères au lard et légumes de la saison
43 pro Person / par personne

☞ UNSERE FONDUE / NOS FONDUES ☞

FONDUE CHINOISE

Kalb- Schweine- Geflügel- und Rindfleisch „LaNatour“ mit seinen Garnituren

viande de, veau, porc, volaille et boeuf „LaNatour“
avec ses garnitures
49 pro Person / par personne

mit zwei Garnituren nach Wahl / avec deux garnitures au choix
Pommes frites, Reis, pommes frites, riz

Fleischdeklaration/ declaration de la viande

Geflügel / Volaille:	Schweiz/ Suisse, Frankreich / France
Lamm / Agneau:	Schweiz/ Suisse, Australien / Australie
Rind / boeuf:	Schweiz/ Suisse, Argentinien / Argentine
Schwein / Porc:	Schweiz/ Suisse
Kalb / Veau:	Schweiz/ Suisse

Fisch und Meerestiere stammen ausschliesslich aus nachhaltigem artgerechtem, MSC-
kontrolliertem Wildfang

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl.
Mehrwertsteuer, Service und Taxen.