



Menu CHF 78.-
Dienstag , 14. Juli 2026

Salatherzen | San-Marzano-Tomaten
Gebratene Waldpilze
Lettuce hearts | San Marzano tomatoes
Sautéed wild mushrooms
Cœurs de salade | Tomates San Marzano
Champignons des bois sautés

CHF 18.-

Unsere Weinempfehlungen

Weisswein

Petite Arvine
Cave Corbassière
Saillon, Wallis

75cl CHF 67.-

Rotwein

Diolinoir
Cave Emery, SA
Ayent, Wallis

75 cl CHF 54.-

Minestrone
Minestrone
Minestrone

CHF 14. -

Kalbstafelspitz | Apfel-Meerrettichsauce
Bouillonkartoffeln | Wurzelgemüse
Boiled veal | Apple and horseradish sauce
Bouillon potatoes | Root vegetables
Tafelspitz de veau | Sauce pomme-raifort
Pommes de terre au bouillon | Légumes racines

oder / or / ou

Forellenfilet
Kleiner Gurkensalat | Frühkartoffeln
Trout fillet
Small cucumber salad | New potatoes
Filet de truite
Petite salade de concombre | Pommes de terre nouvelles

CHF 48.-
Ladies cut CHF 39.-

oder / or / ou

Äpler Makkaroni | Röstzwiebeln | Apfelmousse
Alpine macaroni | Fried onions | Apple mousse
Macaronis des Alpes | Oignons frits | Mousse de pommes

CHF 32.-

Birchermüesli-Parfait | Beerenragout
Bircher muesli parfait | Berry ragout
Parfait au bircher muesli | Ragoût de baies

CHF 14.-

