

Kleine Karte

Walliser Spezialitäten mit Melonenschiffchen
Melon boats with Valaisian specialties
Tranches de melon avec des spécialités valaisannes
CHF 25.--

“Christiania” Salat mit Avocado, Aprikosen und Burrata in Balsamico
“Christiania” salad with avocado, apricot and Burrata in balsamico
« Christiania » Salade avec de l'avocat, des abricots, de la burrata et vinaigrette balsamique
CHF 19.--

Steak Tartar – 140g – mit Salatherzen und Toast
Steak Tartar -140g- with lettuce hearts and toast
Steak de Tartare - 140g - avec cœurs de laitue et toast
CHF 29.--

Walliser Festtagssuppe mit Trockenfleischcrêpe
Valaisian Soup served with dried meat crêpe
Soupe valaisanne avec crêpe à la viande séchée
CHF 14.--

Zermatter Heusuppe mit Roggenbrotchips
Zermatter hay soup with rye bread chips
Potage de foin Zermattois avec chips de pain de seigle
CHF 14.--

„Christiania Burger“
mit Barbecue Sauce, Raclettekäse und Pommes Frites
with barbecue, raclette cheese and French fries
avec barbecue-sauce et fromage à raclette, servi avec pommes frites
CHF 25.--

Spaghetti „Abruzzo“
mit Chili, Rucola und Trüffelöl
with chili, rocket and truffle oil
avec chili, roquette et huile de truffe
CHF 26.--

Zitronenrisotto mit Riesencrevetten, Salbei und Spargelspitzen
Lemon risotto with giant prawns, sage and asparagus tips
Risotto au citron avec crevettes géantes, sauge et pointes d'asperges
CHF 39.--

Kalbpiccata à la Milanese mit Tomatentagliatelle,
Champignons und Broccoli in Mandeln
**Veal piccata à la Milanese with tomato tagliatelles,
mushrooms and broccoli with almonds**
Piccata de veau à la Milanaise avec tagliatelles aux tomates,
champignons et brocolis aux amandes
CHF 37.--

Agri Natura Entrecôte -200g- „Cafe de Paris“
mit Kräuterbutter, gebackener Tomate und Rosmarinkartoffeln
Agri Natura Entrecote -200g- "Cafe de Paris"
with herb butter, baked tomato and rosemary potatoes
Entrecôte Agri Natura -200g- "Café de Paris"
avec beurre aux herbes, tomates au four et pommes de terre au romarin
CHF 39.-

Black Angus Rindsfilet – 200g- in der Pistazienkruste auf Toast
mit mariniertem Nüsslisalat und Spitzmorcheln
Black Angus beef filet -200g- in a pistachio crust
on toast with marinated lambs lettuce and morels
Filet de bœuf Black Angus-200g- en croûte de pistaches sur toast
avec salade de mâche marinée et morilles
CHF 45.-

Unsere Spezialität des Hauses

Chateaubriand „Christiania“ mit Sauce Béarnaise **CHF 64.00**
Chateaubriand "Christiania" with Béarnaise sauce
Chateaubriand „Christiania“ avec sauce Béarnaise

Chateau „Surf and Turf“ mit Hummerschwänzen **CHF 78.00**
Chateau „Surf and Turf“ with Lobstertails
Chateaubriand „Surf and Turf“ avec queues de homard

Chateau „Rossini“ mit Gänseleber, Trüffel, Cognacsauce **CHF 92.00**
Chateau "Rossini" served with goose liver, truffles and cognac sauce
Chateaubriand „Rossini“ accompagné de foie gras, truffes et sauce au cognac

Alle Chateau-Gerichte werden serviert mit Waldpilzen à la crème, Grilltomate, Gemüseauswahl,
hausgemachte Trüffel Pommes Frites und Röstikroketten
**All Chateau dishes are served with wild mushrooms à la crème, grilled tomato,
vegetable selection, homemade truffle fries and rösti croquettes**
Tous nos Chateaubriand sont servis avec champignons sauvages à la crème, des tomates grillées,
une variation de légumes, des frites maison à la truffe, et des croquettes de rösti

Tobleronenmousse auf Pralinensauce mit Erdbeeren
Toblerone mousse on praline sauce with strawberries
Mousse de toblerone sue sauce au praliné, servie avec des fraises
CHF 12.--

Marinierte Früchte mit Schoggikonfekt
Marinated fruits with chocolate confectionery
Fruits marinés avec confiserie au chocolat
CHF 12.-

Bon Appetit!