

In der Halbpension inbegriffen
Included in your half board
Inclus dans la demi-pension

Vorspeisen

Walliser Trockenfleischsteller

Valais air dried beef plate

Assiette de viande séchée valaisanne

19.- / 29.-

Vorspeisen- und Salatbuffet

Buffet of appetizers and salads

Buffet de hors d'oeuvre et de salades

16.-

Suppen

Tomatencremesuppe

Tomato cream soup

Crème de tomates

12.-

Kartoffelsuppe mit Walliser Speck

Potato soup with Valais bacon

Soupe de pommes de terre au lard valaisan

12.-

Käsespezialitäten

Traditionelles Raclette (mild oder kräftig)

Traditional raclette (mild or strong)

Raclette traditionnelle (doux ou corsé)

Portion

9.-

A discrétion

28.-

Käsefondue (moitié-moitié)

Cheese fondue (fifty-fifty)

Fondue au fromage (moitié-moitié)

28.-

Freiburger Vacherin Fondue

Fondue of Fribourg vacherin

Fondue au vacherin fribourgeois

30.-

Alle unsere Preise sind in CHF und die MwSt. ist inbegriffen
All our prices are in CHF and Vat is included
Tous nos prix sont en CHF et TVA comprise

Vom Grill

Rindsfilet

Fillet of beef

Filet de boeuf

54.-

Kalbssteak

Steak of veal

Steak de veau

54.-

Lammentrecôte

Entrecôte of lamb

Entrecôte d'agneau

43.-

Spareribs

Spareribs

Travers de porc

38.-

St. Galler Kalbsbratwurst (Original Olma)

Saucisse de veau de Saint Gall (original Olma)

St. Galler veal sausage (original Olma)

23.-

Schweinswurst

Pork sausage

Saucisse de porc

23.-

Tagesfisch

Daily fish

Poisson du jour

36.-

Unsere Grilladen servieren wir Ihnen mit Folienkartoffeln, Tagesgemüse und zweierlei Saucen

All our grilled meat is served with baked potatoes, daily vegetables and two different sauces

Toutes nos grillades sont accompagnées de pommes au four, légumes du jour et deux sauces

Desserts

Walliser Sorbet 11.50

Sorbet Williams 11.50

Sorbet Colonel 11.50

Fruchtsalat mit Vanilleeis

Fruit salad with vanilla ice-cream

Salade de fruits et glace vanille

14.-

Eingelegte Zwetschgen mit Zimteis

Marinated prunes with cinnamon ice-cream

Pruneaux marinés et glace à la cannelle

14.-

Rio Huimbi 62 % Schokoladenmousse

Rio Huimbi 62 % chocolate mousse

Mousse au chocolat rio Huimbi 62 %

14.-

Tobleronefondue mit frischen Früchten

Toblerone fondue with fresh fruits

Fondue au Toblerone et fruits frais

17.-

Herkunft unseres Fleisches:

Rind: Schweiz, Australien

Kalb, Schwein: Schweiz

Lamm: Australien

Aufschnitt: Schweiz, Italien

Origin of our meat:

Beef: Switzerland, Australia

Veal, pork: Switzerland

Lamb: Australia

Cold cuts: Switzerland, Italy

Provenance de nos viandes:

Boeuf: Suisse, Australie

Veau, porc: Suisse

Agneau: Australie

Charcuterie: Suisse, Italie