

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

Vorspeisen

Walliser Trockenfleischteller

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.-

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

Käsespezialitäten

Traditionelles Raclette (Aletsch Käse)

Traditional raclette (Aletsch cheese)

Raclette traditionnelle (fromage d'Aletsch)

Portion

A discrétion

9.-

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.-

Vom Grill

Rindsfilet

Fillet of beef

Filet de boeuf

54.-

Kalbskotelette

Veal chop

Côte de veau

56.-

Lammentrecôte

Entrecôte of lamb

Entrecôte d'agneau

43.-

Spareribs

Spareribs

Travers de porc

38.-

St. Galler Kalbsbratwurst (Original Olma)

St. Galler veal sausage (original Olma)

Saucisse de veau de Saint Gall (original Olma)

23.-

Tagesfisch

Daily fish

Poisson du jour

36.-

Unser Fleisch und Fisch servieren wir Ihnen mit Folienkartoffeln, Tagesgemüse und zweierlei Saucen

Our meat and fish are served with baked potatoes, daily vegetables and two different sauces

Nos viandes et poisson sont accompagnés de pommes au four, légumes du jour et deux sauces

Desserts

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.-

Schokoladenmousse mit exotischen Früchten

Chocolate mousse with exotic fruits

Mousse au chocolat et fruits exotiques

14.-

Tobleronefondue mit frischen Früchten

Toblerone fondue with fresh fruits

Fondue au Toblerone et fruits frais

17.-

Hausgemachtes Eis

Vanille, Schokolade, Stracciatella, Amarena, Pistazien, Fior di latte, Arve, Kaffee

Vanilla, chocolate, stracciatella, amarena, pistachio, fior di latte, arolla pine, coffee

Vanille, chocolat, stracciatella, amarena, pistache, fior di latte, arolle, café

Pro Kugel / **per scoop** / par boule

3.50

Schlagrahm / **Wipped cream** / Crème fouettée

1.50

Coupe

Walliser Sorbet	11.50
Sorbet Williams	11.50
Sorbet Colonel	11.50
Eiskaffee , Vanilleeis, Espresso, Rahm Vanilla ice-cream, espresso, cream Glace vanille, espresso, crème	9.50
Wintercoupe , Amarenaeis, Pistazieneis, Meringue, Rahm Amarena ice-cream, pistachio ice-cream, meringue, cream Glace amarena, glace pistache, meringue, crème	10.50
Coupe Riffelalp , Schokoladeneis, Arveneis, eingelegte Zwetschgen, Rahm Chocolate ice-cream, arolla pine ice-cream, marinated plums, cream Glace chocolat, glace à l'arolle, pruneaux marinés, crème	10.50
Coupe Exotik , Stracciatellaeis, Fior di latte Eis, exotische Früchte, Rahm Stracciatella ice-cream, Fior di latte ice-cream, exotic fruits, cream Glace stracciatella, glace fior di latte, fruits exotiques, crème	10.50
Coupe Dänemark , Vanilleeis, Schokoladensauce, Rahm Vanilla ice-cream, chocolate sauce, cream Glace vanille, sauce au chocolat, crème	10.50
Bananasplit , Banane, Vanilleeis, Schokoladeneis, Schokoladensauce, Rahm Banana, vanilla ice-cream, chocolat ice-cream, chocolate sauce, cream Banane, glace vanille, glace chocolat, sauce chocolat, crème	10.50
Frappé	8.-