

NOS POTAGES / UNSERE SUPPEN

OUR SOUPS

34	CREME DE POTIRON (COURGE) KÜRBISCREMESUPPE PUMPKIN CREAM (MARROW)		Als Vorspeise 7.90	11.90
40	POTAGE VALAISAN (ORGE, VIANDE SECHEE, LEGUMES) WALLISER SUPPE (GERSTE, TROCKENFLEISCH, GEMÜSE) VALAISAN SOUP (BARLEY, DRY MEAT, VEGETABLES)		8.90	12.90
95	CREME FORESTIERE AVEC CHAMPIGNONS SAUVAGES FRISCHE WALDPILZSUPPE MIT RAHM CREAM OF WILDFOREST MUSHROOMS SOUP		7.90	11.90

NOS SALADES / UNSERE SALATE

OUR SALADS

			1/2	1/1
144	SALADE AVEC SERAC DES ALPES FRAIS ET SAUCE AUX HERBES SALAT MIT WALLISERZIGER UND KRÄUTERSAUCE SALAD WITH FRESH ALPINE SERAC AND HERB SAUCE		18.90	22.90
105	FILET MIGNON DE SANGLIER SUR SALADE D'AUTOMNE AVEC VINAIGRETTE DE MYRTILLES ET NOIX SCHWEINEFLEISCHSTEAK AUF HERBSTSALAT MIT HEIDELBEERDRESSING & NÜSSEN WILDSCHWEINFILET WITH AUTUMN SALAD WITH BLUEBERRY AND WALNUT VINAIGRETTE		20.90	25.90
901	CHANTERELLES TIEDES SUR UN LIT DE SALADE AVEC LARDONS ET SAUCE ITALIENNE LAUWARME EIERSCHWÄMME AUF SALATBETT MIT SPECKSTREIFEN AN ITALIENISCHER SAUCE WARM CHANTERELLES AND SALAD WITH BACON AND ITALIAN SAUCE		20.90	24.90
147	SALADE D'ALPAGE AVEC FROMAGE, TOMATES ET SAUCE FRANCAISE ALPENSALAT MIT KÄSE, TOMATEN AN FRANZÖSISCHER SAUCE MOUNTAIN CHEESE SALAD WITH TOMATOES AND FRENCH SAUCE			22.90
98	SALADE D'AUTOMNE AVEC TERRINE DE CHASSE GARNIE HERBSTSALAT GARNIERT MIT JAGDTERRINE AUTUMN SALAD WITH HUNTING TERRINE			24.90
141	SALADE VERTE GRÜNER SALAT GREEN SALAD			9.90
142	SALADE MELEE GEMISCHTER SALAT MIXED SALAD		12.-	16.-

METS FROIDS / KALTE SPEISEN

COLD DISHES

		1/2	1/1
36	ASSIETTE VALAISANNE WALLISERTELLER VALAIS DISH	26.90	30.90
37	ASSIETTE DE VIANDE SECHEE TROCKENFLEISCHTELLER PLATTER OF AIR DRIED BEEF	27.90	31.90
38	FROMAGE D'ALPAGE DE LOECHE-LES-BAINS WALLISER BERGKÄSE VON DER MAJING-FLÜEALP MOUNTAIN PASTURE CHEESE FROM LEUKERBAD	17.90	21.90



POLENTA / MAIS / POLENTA



41	POLENTA A LA COURGE GRATINE POLENTA MIT KÜRBIS GRATINIERT POLENTA WITH PUMPKIN AU GRATIN	23.90	27.90
529	POLENTA VALAISANNE GRATINEE AVEC TOMATES ET FROMAGE A RACLETTE MAIS MIT TOMATEN UND RACLETTKÄSE GRATINIERT VALAIS POLENTA AU GRATIN WITH TOMATOES AND RACLETTE CHEESE	24.90	28.90

NOS PATES / TEIGWAREN/ PASTA

99	TAGLIATELLE AVEC EMINCE DE CERF, AUX CHANTERELLES ET CREME NUDELN MIT GESCHNETZELTEM HIRSCHFLEISCH UND EIER SCHWÄMMEN AN RAHMSAUCE NOODLES WITH THIN SLICED DEER, CHANTERELLES AND CREAM SAUCE	28.90
133	SPAGHETTIS BOLOGNAISE SPAGHETTIS BOLOGNAISE SPAGHETTIS BOLOGNAISE	27.—
502	RAVIOLI AU CERF AVEC CHANTERELLES A LA CREME RAVIOLI (HIRSCHFLEISCH) AN RAHMSAUCE MIT EIER SCHWÄMMEN RAVIOLI (OF VENISON) WITH CREAM SAUCE AND CHANTERELLES	27.90
43	SPÄTZLIS AUX LEGUMES SPÄTZLISPFANNE VEGI PAN-FRIED SPÄTZLIS WITH VEGETABLES	27.90
900	SPAGHETTIS AUX CHANTERELLES SPAGHETTIS MIT EIER SCHWÄMMEN SPAGHETTI WITH CHANTERELLES	26.90
500	RIGATONI ALLA VODKA (tomates, crème, fromage et piment) RIGATONI MIT WODKA, TOMATEN, RAHM, KÄSE UND PFEFFERSCHOTEN RIGATONI ALLA VODKA (tomatoes, cream, cheese and chili)	20.90 24.90



Bitte Servicepersonal informieren, wenn Sie glutenfrei, laktosefrei oder vegan essen möchten
Veuillez svp informer le personnel si vous désirez manger sans gluten, sans lactose ou végan.

PREISE INKLUSIVE 8.1 % MEHRWERTSTEUER

SPECIALITES AU FROMAGE

KÄSESPEZIALITÄTEN /CHEESE SPECIALITIES

49	CROUTE AU FROMAGE VALAISANNE AVEC TOMATES ET JAMBON WALLISERKÄSESCHNITTE MIT TOMATEN UND SCHINKEN VALAIS CROUTE AU FROMAGE (slice of bread with melted cheese) WITH TOMATOES AND HAM	19.90		23.90
45	CROUTE AU FROMAGE DE LOECHE AVEC POIRES, JAMBON ET LARD BADNER KÄSESCHNITTE MIT BIRNEN, SCHINKEN UND SPECK BADNER CROUTE AU FROMAGE (slice of bread with melted cheese) WITH PEARS, HAM AND BACON	19.90		23.90
53	FONDUE MOITIE- MOITIE AVEC PAIN PAR PERSONNE KÄSEFONDUE MIT VACHERIN- UND GREYERZERKÄSE FONDUE WITH VACHERIN AND GREYERZERCHEESE	200gr		32.90
55	FONDUE AUX TOMATES AVEC POMMES DE TERRE TOMATENFONDUE MIT KARTOFFELN TOMATO FONDUE WITH POTATOES			34.90
56	FONDUE VALAISANNE AVEC POMME DE TERRE & POIRE WILLIAMS WALLISERFONDUE MIT KARTOFFELN UND WILLIAMINSBIRNEN VALAIS FONDUE WITH POTATOES & WILLIAMS PEAR			36.90

RÖSTIS

903	RÖSTIS AUX CHANTERELLES A LA CREME RÖSTIS MIT EIERSCHWÄMMEN AN RAHMSAUCE RÖSTIS AND CHANTERELLES WITH CREAM		1/2 26.90	1/1 30.90
51	RÖSTI VALAISANNE AVEC JAMBON, FROMAGE ET TOMATES WALLISERRÖSTI MIT KÄSE, SCHINKEN & TOMATEN RÖSTI VALAIS WITH HAM, CHEESE AND TOMATOES		25.90	29.90
50	RÖSTI «CROIX-FEDERALE» AVEC FROMAGE, LARD ET OIGNONS KREUZ- RÖSTI MIT KÄSE, SPECK UND ZWIEBELN RÖSTI "CROIX-FEDERALE" WITH CHEESE, BACON AND ONIONS		26.90	30.90
130	RÖSTI "SERAC" AVEC FROMAGE DE SERAC AUX HERBES ET SALADE RÖSTI" MIT ZIGERKÄSE UND SALAT RÖSTI "SERAC" WITH HERB SERAC CHEESE AND SALAD		22.90	26.90
111	RÖSTI FILET MIGNON DE SANGLIER SUR SALADE D'AUTOMNE AVEC VINAIGRETTE DE MYRTILLES ET NOIX RÖSTI WILDSCHWEINFILET AUF HERBSTSALAT MIT HEIDELBEERDRESSING & NÜSSEN RÖSTI WILDSCHWEINFILET WITH AUTUMN SALAD WITH BLUEBERRY AND WALNUT VINAIGRETTE			30.90

Bitte Servicepersonal informieren, wenn Sie gluten, vegan oder laktosefrei essen möchten / Veuillez svp informer le sommelier si vous désirez manger sans gluten, vegane ou sans lactose

PREISE INKLUSIVE 8.10 % MEHRWERTSTEUER

SUR ARDOISE / AUF SCHIEFERSTEIN

MEAT ON A SLATE



80	FILET DE POULET	AVEC SES SAUCES POULETBURST MIT SEINEN SAUCEN CHICKEN FILET AND ITS SAUCES	32.90
700	STEAK DE PORC	ET SES SAUCES SCHWEINEFLEISCHSTEAK MIT SEINEN SAUCEN PORK STEAK AND ITS SAUCES	37.-
86	ENTRECOTE	ET SES SAUCES	180 gr 44.90
87		MIT SEINEN SAUCEN	300 gr 57.90
88		SIRLOIN STEAK AND ITS SAUCES	400 gr 65.90
66	ENTRECOTE DE BŒUF LIMOUSIN SUISSE	ET SES SAUCES MIT SEINEN SAUCEN SIRLOIN STEAK AND ITS SAUCES	200 gr 50.-
92	MIXED - GRILL	AVEC BŒUF, PORC, POULET, LARD, SAUCES MIT RIND, SCHWEIN, SPECK, HÄHNCHENBRUST WITH BEEF, PORK, CHICKEN, BACON, SAUCES	45.90
102	FILET DE CERF	ET SES SAUCES HIRSCHFILET MIT SEINEN SAUCEN STAG FILET ON A SLATE WITH VARIOUS SAUCES,	180gr 48.90
104	DELICE DE CHASSEUR	AVEC FILET DE CERF, ET MEDAILLON CHEVREUIL HIRSCHFILET, REHMEDAILLON MIT SEINEN SAUCEN HUNTER'S DELGHT WITH STAG FILET, ROE DEER MEDALLION	46.90

SERVIS AVEC LEGUMES ET RIZ, PATES, RÖSTIS, FRITES OU SALADE MELEE
SERVIERT MIT GEMÜSE UND REIS, RÖSTIS, TEIGWAREN, FRITES ODER GEMISCHTER SALAT
SERVED WITH VEGETABLES, RICE, PASTA, RÖSTIS, FRIES OR MIXED SALAD

Bitte Servicepersonal informieren, wenn Sie glutenfrei, laktosefrei oder vegan essen möchten
Veuillez svp informer le personnel si vous désirez manger sans gluten, sans lactose ou végan.

PREISE INKLUSIVE 8.1 % MEHRWERTSTEUER

LA CHASSE / WILDGERICHTE / GAME DISHES



		1/2	1/1
90	FILET MIGNON DE SANGLIER SAUCE MORILLES, POIRE AU VIN ROUGE, CHOUX DE BRUXELLES ET SPATZLI WILDSCHWEINFILET MIT MORCHELSAUCE, BIRNE IN ROTWEINSAUCE, ROSENKIHL UND SPATZLE WILDSCHWEINFILET MIT MORCHELSAUCE, BIRNE IN ROTWEINSAUCE, ROSENKOHL UND SPATZLE		40.-
94	CIVET DE CERF A LA MODE DU CHEF, POMMES POCHEES AUX AIRELLES, SPÄTZLIS ET CHOU ROUGE HIRSCHPFEFFER NACH ART DES CHEFS, GEDÄMPFTE ÄPFEL, PREISELBEEREN, SPÄTZLIS UND ROTKOHL CEFS SPECIAL DER STEW POACHED APPLES WITH BLUEBERRIES, SPATZLIS AND RED CABBAGE	25.50	29.50
100	MEDAILLONS DE CHEVREUIL BADEN-BADEN AUX CHAMPIGNONS DE BOIS, POIRE AU VIN ROUGE, SPÄTZLI, CHOU ROUGE ET MARRONS REHMEDAILLONS BADEN-BADEN AN WALDPILZSAUCE, BIRNEN AN ROTWEIN, SPÄTZLIS, ROTKOHL UND KASTANIEN MEDALLIONS OF VENISON BADEN-BADEN WITH WOOD MUSHROOMS, PEAR IN RED WINE, SPATZLIS, RED CABBAGE AND CHESTNUTS		45.90
96	FILET DE CERF SAUCE AUX CHANTERELLES A LA CREME, SPÄTZLIS, RAISINS ET CHOU DE BRUXELLES HIRSCHFILET MIT EIER SCHWÄMMEN AN RAHMSAUCE, TRAUBEN, ROSENKOHL UND SPÄTZLIS DEER FILLET IN A CREAM SAUCE WITH CHANTERELLES, SPATZLIS, GRAPES AND BRUSSELS SPROUTS		48.90
101	ASSIETTE DE VENAISON ; CERF, ESCALOPE DE CHEVREUIL POEELE ET FILET MIGNON DE SANGLIER SAUCE POIVRADE, POIRE FARCIE AUX AIRELLES, SPÄTZLIS, CHOU DE BRUXELLES ET MARRONS REHSCHNITZEL GEBRATEN AN PFEFFERSAUCE, HIRSCHFILET, WILDSCHWEINFILET MIT GEDÄMPFTEN BIRNEN, PREISELBEEREN, SPÄTZLIS, ROSENKOHL UND KASTANIEN VENISON DISH ; STAG AND PAN-FRIED , ROE DEER ESCALOPE, WILDSCHWEINFILET PEPPER SAUCE, BLUEBERRY STUFFED PEAR, SPÄTZLIS, BRUSSELS SPROUTS AND CHESTNUTS		46.90
102	FILET DE CERF SUR ARDOISE AVEC DIVERS SAUCES, LEGUMES D'AUTOMNE ET SPÄTZLIS AU BEURRE HIRSCHFILET AUF SCHIEFERSTEIN MIT SEINEN SAUCEN, AUSWAHL AN HERBSTGEMÜSE UND SPÄTZLIS STAG FILET ON A SLATE WITH VARIOUS SAUCES, AUTUMN VEGETABLES AND BUTTER SPÄTZLIS		48.90
104	DELICE DE CHASSEUR AVEC FILET DE CERF, MEDAILLON DE CHEVREUIL, FILET MIGNON DE SANGLIER SUR ARDOISE AVEC LEGUMES D'AUTOMNE ET SPÄTZLIS AU BEURRE HIRSCHFILET, REHMEDAILLON, WILDSCHWEINFILET AUF SCHIEFERSTEIN HUNTER'S DELIGHT WITH STAG FILET, ROE DEER, WILDSCHWEINFILET FILET ON A SLATE WITHAUTUMN VEGETABLES AND BUTTER SPÄTZLIS		46.90



Bitte Servicepersonal informieren, wenn Sie glutenfrei, laktosefrei oder vegan essen möchten
 Veuillez svp informer le personnel si vous désirez manger sans gluten, sans lactose ou végan.

METS A LA POELE AUX MORILLES

PFANNENGERICHTE MIT MORCHELN

FRIED DISH WITH WITH MORELS

- 67 ENTRECOTE DE BOEUF LIMOUSIN SUISSE , SAUCE AUX MORILLES **200 gr** 55.-
 ENTRECÔTE VOM SCHWEIZER LIMOUSIN-RIND MIT MORCHELSAUCE
 SWISS LIMOUSIN BEEF ENTRECOTE, MOREL SAUCE
- 378 STEAK DE PORC SUISSE , SAUCE AUX MORILLES 37.-
 SCHWEINEFLEISCHSTEAK AUS DER SCHWEIZ MIT MORCHELSAUCE
 SWISS PORK STEAK, MOREL SAUCE
- 531 POITRINE DE POULET SUISSE , SAUCE AUX MORILLES 34.50
 SCHWEIZER HAHNCHENBRUST MITMORCHELSAUCE
 SWISS CHICKEN BREAST, MOREL SAUCE

LA CHASSE / WILDGERICHTE/ GAME DISHES

111

FR. 40.90

TERRINE DE CHEVREUIL

REHTERRINE

ROE DEER TERRINE

CIVET DE CERF A LA MODE DU CHEF

SPÄTZLIS MAISON

CHOU ROUGE BRAISEHIRSCHPFEFFER NACH ART DES CHEFS

HAUSGEMACHTE SPÄTZLIS, GEDÄMPFTER ROTKOHL

CHEFS SPECIALSTAG STEW, HOME-MADE SPÄTZLIS, BRAISED RED CABBAGE

CREME BRULEE

GEBRANNTA CREME

CREME BRULEE

1111

FR. 55.-



CREME FORESTIERE AVEC CHAMPIGNONS SAUVAGES

FRISCHE WALDPILZSUPPE MIT RAHM

CREAM OF WILDFOREST MUSHROOMS SOUP

FILET MIGNON DE SANGLIER, POMME AUX AIRELLES,

CHOUX DE BRUXELLES, SPAEZLI

Wildschweinfilet, WILDSCHWEINFILET, APFEL MIT PREISELBEEREN,

ROSEN KOHL, SPATZLI

WILD BOAR FILET MIGNON, CRANBERRY APPLES, BRUSSELS SPROUTS, SPAEZLI

CREME BRULEE

GEBRANNTA CREME

CREME BRULEE

Bitte Servicepersonal informieren, wenn Sie glutenfrei, laktosefrei oder vegan essen möchten
 Veuillez svp informer le personnel si vous désirez manger sans gluten, sans lactose ou végan.

PREISE INKLUSIVE 8.1% MEHRWERTSTEUER

Herkunftsdeklaration

Provenance de la viande :

- Poulet : SUISSE
- Porc : SUISSE
- Entrecôte de bœuf : PARAGUAY
- Entrecôte de bœuf Limousin : SUISSE
- Filet de bœuf : PARAGUAY
- Médaillon Chevreuil / Civet Cerf : EUROPE
- Filet mignon de sanglier : AUTRICHE & ALLEMAGNE

Es könnte möglich sein, dass das ausländische Fleisch mit Antibiotika oder anderen Aufbaumitteln produziert worden ist.

Allergiker-Info : Mit Farbcodes ergänzte Gerichte können wir entsprechend zubereiten.

Bitte informieren Sie unbedingt unsere Service-Mitarbeitenden, falls Sie eine spezielle Zubereitung wünschen

Informations pour les personnes allergiques : Nous pouvons préparer les plats complétés par des codes couleur en conséquence. Veuillez impérativement informer notre personnel de service si vous souhaitez une préparation spéciale !