

Kleine Küche

<i>Karotten-Kokoscappuccino</i>	<i>12</i>
<i>Prosecco-Schaumsuppe mit Wildlachstartar</i>	<i>15</i>
<i>Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum</i>	<i>12</i>
<i>Grüne Blattsalatvariation</i>	<i>8</i>
<i>Gemischter Saisonsalat</i>	<i>9.50</i>
<i>Walliser Teller</i>	<i>26</i>

Kleine Küche

Salatvariation mit Geflügel-Saté-Spiesschen 24

Salat „mesclun“

- mit Poulardenbrust 25

- mit Riesencrevetten 31

- mit Rindsfilet oder Kalbssteak 36

Entenleber-Terrine auf Salatbouquet „Terre et ciel“ 23

*Wählen Sie zu unseren frischen Salaten eines der hausgemachten Dressings:
French, Italienne, Maison oder Soja-Ingwer-Chili*

Herkunft Fleisch: Kalb, Schwein, Poulet: CH Rind: Uruguay/Irland Lamm: Neuseeland

Grosse Küche

<i>Rösti, Käse, Speck, Ei</i>	<i>22</i>
<i>Spaghetti maison, Tomaten, Rindfleischstreifen pikant</i>	<i>24</i>
<i>Schweins Cordon-bleu, Gemüsebouquet, Beilage nach Wahl</i>	<i>33</i>
<i>Kalbs-Wienerschnitzel, Gemüsebouquet, Beilage nach Wahl</i>	<i>37</i>
<i>Gebratene Riesencrevetten „Spicy“, Tomaten-Nudeln</i>	<i>33</i>

Grilladen

<i>Rindsfilet</i>	<i>41</i>
<i>Schweinssteak</i>	<i>24</i>
<i>Kalbssteak</i>	<i>40</i>
<i>Lammrückenfilet</i>	<i>35</i>

*Die Grilladen werden serviert mit Gemüsebouquet und Beilagen nach Wahl:
Pommes Frites, Kroketten, Dauphinkartoffeln, Reis, Nudeln oder Rösti*

Für die kleinen Gäste

<i>Asterix Spaghetti Bolognese oder Napoli</i>	<i>12</i>
<i>Obelix Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse</i>	<i>16</i>
<i>Idefix Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln und Gemüse</i>	<i>16</i>
<i>Trubadix Chicken-Nuggets mit Tomatenreis</i>	<i>12</i>
<i>Miracolix Spinat-Tortellonis an Tomatensauce</i>	<i>12</i>

Desserts

<i>Les deux mousses au chocolat « noir et blanc »</i>	12
<i>Heller und dunkler Schokoladenschaum</i>	
<i>La crème brûlée, petit four, glace romarin, crème aigre</i>	17
<i>Crème brûlée, Petit four, Rosmarin-Sauerrahmglacé</i>	
<i>Le soufflé au chocolat noir, glace vanille, compote orange, noix</i>	17
<i>Schokoladensoufflé, Vanilleglacé, Orangenkompott, Nüsse</i>	
<i>La tarte de « Sacher », parfait glacé au fruit de passion et chocolat blanc, fruits de la saison</i>	17
<i>Sachertörtchen maison, weisses Schoko-Passionsfrucht Parfait, frische Früchte</i>	
<i>La dégustation de petites gourmandises</i>	17
<i>Süsse Überraschungen</i>	

Desserts

Le sorbet arrosé 9
Mango-Limonensorbet, Champagner

Café glacé et sa liqueur 9
Moccaglacé, Espresso, Baileys

Coupe Danmark 11 / 8.50
Vanilleeis, warme Schokosauce

Coupe framboises chaudes 11 / 8.50
Heisse Himbeeren, Vanilleeis

Glacéaromen: Vanille, Erdbeere, Mocca, Rumraisin, Chocolat, Stracciatella

Sorbetaromen: Mango, Limone, Blutorange, Himbeer, Ananas

