

Spezialitäten



Karte

(12.00 - 13.30Uhr)

Vorspeisen

Senior / Portion

Bouillon

mit Sherry

Fr. 8.50

Spargelcreme Suppe

mit Rahm verfeinert



Fr. 9.80

Fr.12.50

Frühlingsalat

Nüssler- und Blattsalat mit Spargeln

Romanotomaten und Kandergrunder Weichkäse mit Bärlauch

Fr.12.--

Fr.15,50

Vegetarisch

Spargelrisotto „Walliser Art“

mit Safran und Käse, verfeinert mit Rahm.



Fr.23,50

Fr.27,50

Unsere Wein Empfehlung
zum Apéro und den Spargelgerichten!

Optimo „blanc“

Eine fruchtige Assemblage aus dem Wallis
(Hermitage, Paien, Sylvaner, Amigne im Barrique)
Adrian & Diego Mathier NOUVEAU SALQUENEN.

7,5dl Fr. 49.-- 1dl Fr. 7.--



04/2024



inkl. MwSt

Spezialitäten Karte



Hauptgang



Senior / Portion

Bärlauch - Bratwurst

Grill-Bratwurst (Schwein/Kalb CH) dazu Zwiebelsauce
Serviert mit Rösti oder Risotto Walliser Art

Fr.24.50 Fr.28.50

„Schweinsfilet im Speckmantel“

Auf Spargelragout „a la Chef“ und Eierschwämmli
Dazu feine Röstikroketten inkl. kleiner gemischter Salat

Fr.33.50 Fr.38.50

Geschnetzelte Kalbsleber

Butterzarte Kalbsleber mit einem „Schuss“ Brandy
Rösti inkl. kleiner gemischter Salat

Fr.33.50 Fr.38.50

Rindsfilet „Primavera“

Butterzarte Schweizer-Rindsfilet vom Grill
mit Spargeln und Sauce Hollandaise
dazu Pommes-frites



Fr.45.50 Fr.52.50

Forelle gebraten

serviert mit brauner Butter und Kartoffeln
Inkl. kleiner Gemischter Salat

Fr.39.--

Forellenfilet auf Spargelragoût

Forellenfilet vom Blausee auf feinem Spargelragoût „a la Chef“
serviert mit Kartoffeln
inkl. kleiner gemischter Salat

Fr.35.50 Fr.39.50

Wein Empfehlung

zu unseren Hauptgerichten!

Mathier`s Roter Optimo

Aus dem Hause Adrian & Diego Mathier NOUVEAU SALQUENEN.

Eine Assemblage ausgebaut im Eichenfass
von Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon
und Syrah, im Barrique ausgebaut.



04/2024

7,5dl Fr. 52.-- 1dl Fr. 7.80

inkl. Mwst