



Wir bieten Ihnen eine Speisekarte, die überwiegend mit Produkten aus regionalen und authentischen Produkten, die so nah wie möglich an unserer Einrichtung erworben wurden.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

SOMMERMENÜ

VORSPEISEN

TARTAR VON LACHSFORELLE

Eingewickelt in weißen Rettichblättern, Limette, Pastis, Avocado, würzige gelbe Paprikamousseline, Yuzu-Perlen

oder CAESAR SALAT

Im knusprigen Körbchen, knuspriges Hähnchen, Parmesanflocken, Sardellen, pochiertes Ei, Caesar-Dressing

HAUPTGERICHTE

SUPRÊME VOM ALPSTEIN-GEFLÜGEL

Morchelsoße, Trio von Tagliatelle (natur, Karotten, Zucchini)

oder

GEBRATENER ROTBARBE

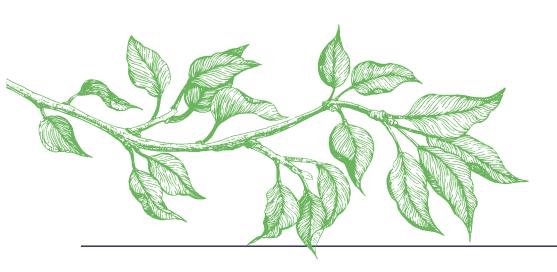
Vanille-Gelbe-Paprikamousseline, Paprika-Reischips, Zucchini-Tagliatelle, Kräuter-Quinoa mit Chili

DESSERTS

TIRAMISU MIT ROTEN FRÜCHTEN oder CAFÉ GOURMAND

4 Petit Fours mit einem Tee oder Kaffee

2 GÄNGE: 55.00 P.P 3 GÄNGE: 65.00 P.P



VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

KLEINER SALAT DER SAISON **№** 8.50

SELLERIRAVIOLI (RAVIOLI AUS SELLERIE)

Taschenkrebsfleisch mit Gemüse, Meeresfrüchte-Bisque, Wasabischaum

23.00

CARPACCIO VON BUNTEN TOMATEN

Büffelmozzarella, Rucola, Passionsfrucht-Vinaigrette, Fleur de Sel, Parmesan

19.00

WALLISER PLATTE

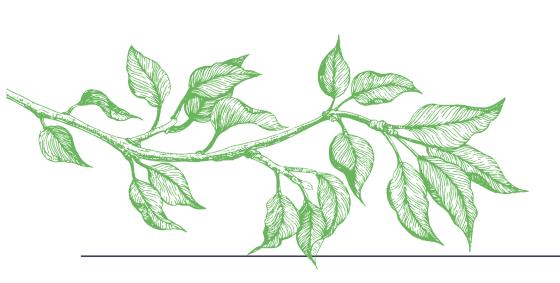
Trockenfleisch, Trockenspeck und Rohschinken aus dem Anniviers-Tal, Wurst, Raclettekäse aus Orsières, Roggenbrot **23.00/37.00**

TARTAR VON DER LACHSFORELLE

Umhüllt von weißem Rettichblatt, Limette, Pastis, Avocado, pikante gelbe Paprika-Mousseline, Yuzu-Frucht-Kaviar **21.00 (100g) / 36.00 (180g)**

ZUCCHINI-GAZPACHO

Gemüsetuile in Zitrone und Minze konfiert **18.00**





SALATE



SALAT NIÇOISE

Salate, frischer Thunfisch vom Grill, Sardellenfilet, grüne Bohnen und Grenaille-Kartoffeln, pochiertes Ei, Quenelle aus schwarzer Oliventapenade, konfierte rote Paprika

17.00 / 24.00

QUINOA-TRIO MIT GEGRILLTEM TOFU UND GEMÜSE

Trilogie aus Quinoa mit in Olivenöl und Curry mariniertem Tofu, Paprika, Zucchini und Auberginenwürfeln mit Kräutern der Provence, Kirschtomaten, Vinaigrette aus Olivenöl, Himbeeren und Honig

24.00

FISCHERSALAT

Eisbergsalatblätter, Tintenfisch, Muscheln, Garnelen, Jakobsmuscheln, Mangowürfel und Avocado, gegrillte rote Paprika, Koriander, Dressing aus Olivenöl, Mango und Limette **29.00**

POKE BOWL MIT KONFIERTEM LACHS

Konfiertes Lachsfilet, Avocado, Quinoa, Chinakohl, eingelegte rote Zwiebeln und ein Schuss Kokosnuss -Tigermilch.

27.50

MELONEN- UND ROHSCHINKEN-PLATTE

Melonenkugeln, Büffelmozzarella, Scheiben von Rohschinken und Joghurt mit frischer Minze

17.00 / 24.00

SALAT CAESAR

Im knusprigen Weizenkörbchen, krosses Hähnchen, Parmesan, Sardellen, pochiertes Ei, Caesar-Dressing

16.00 / 22.00



UNSERE BOWLS

Basmati-Reis, mittelscharfe grüne Currysoße und thailändisches Gemüse

GARNELEN 32.00 SCHWEIZER HÄHNCHENSTREIFEN 29.00 GERÄUCHERTER TOFU № 26.00

FISCH



Gelbe Paprika-Mousseline mit Vanille, Reis-Chips mit Paprika, Zucchini-Tagliatelle, Quinoa mit frischen Kräutern und Peperoni **38.00**

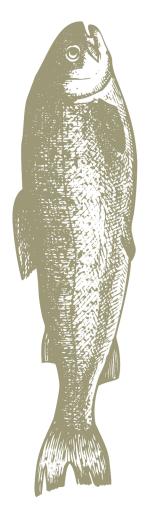
KNUSPRIGER TURBAN VOM WOLFSBARSCH

Portweinsauce, Knollenselleriecreme, Rösti, Trockenfrüchtecrumble auf goldbraunem Toast verfeinert mit Pistazienöl **37.00**

JAKOBSMUSCHELN AUF IHREM BLÄTTERTEIGNEST

Fendant-Rogen-Butter, Mousseline aus Wakame-Algen, Gemüsemedley

39.00





FLEISCH

TEXAS RIBS MIT BBQ-SAUCE

Coleslaw-Salat und Country-Kartoffeln **36.00**

RINDSMEDAILLONS 21 TAGE AM KNOCHEN GEREIFT

Pinot Noir-Sauce, Gemüsevariation, Bratkartoffeln mit Kräutern **43.00**

LAMMKARREE IN KRÄUTERKRUSTE

Safran-Muschel-Jus, neue Kartoffeln sautiert mit süss-saurem Gemüse
41.00

TAGLIATA VOM RIND MIT ERDBEEREN

Kirchtomaten, Rucola, Parmesan, Balsamico-Creme,

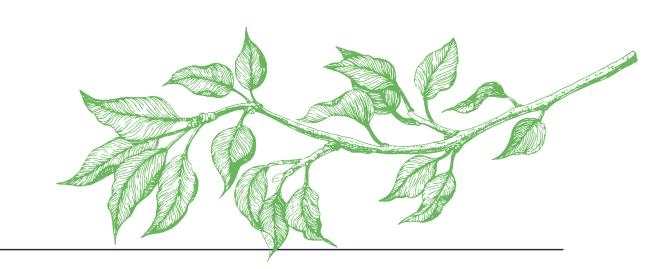
Pommes Frites **39.00**

ALPENSTEIN-GEFÜGELSUPREME

Morchelsauce, Trio von Tagliatelle (natur, mit Karotten, mit Zucchini) **37.00**

RINDSTATAR MIT APRIKOSGENSCHNAPS

Kapern, Petersilie, Schalotten, Senf, Worcestershire-Sauce, Tabasco, Ketchup* **21.00 (80g) / 36.00 (160g)**



BURGERS

WALLIS CHEESEBURGER

Reiner Rindfleischpatty, gegrillter Speck, AOP Raclettekäse, Rucola und Pfeffersoße

33.00

ITALIENISCHER BURGER

Reines Rindersteak, Rucola, Parmesan, Taggiasca-Oliven, Mayonnaise, Modena-Balsamico, Ciabatta-Brot **29.00**

LACHSBURGER

Lachssteak, Avocado, Currysoße und rote Zwiebeln **35.00**

VEGGIE BURGER (V)

Bohnensteak, karamellisierte Zwiebeln, frischer Spinat, getrocknete Tomaten, hausgemachte Sauce **27.00**



PASTA UND RISOTTO

HAUSGEMACHTE MEDITERRANE PAPPARDELLE

Aromatisiert mit Basilikum und Zitrone, Schwertfischstücke, Aubergine, Kirschtomaten

34.00

RISOTTO MIT MORCHELN UND ROHEM SCHINKEN-CHIPS

Hobel vom gereiften Almkäse, Rucola

35.00

RIGATONI MIT LACHS

Gorgonzola und Birne

32.00

FISCHER-RISOTTO

Jakobsmuscheln, Garnelen, Taschenkrebs mit Safran, Meeresfrüchte-Bisque, Yuzu-Ratatouille-Klösschen, auf Algenblatt





PIZZAS



KNOBLAUCHBROT 9.00

MARGHERITA

Tomaten, Mozzarella fior di latte und Origano 18.00

PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken und Piltzen 22.00

MARINARA

Tomaten, Knoblauch, Sardellen und kandierte Tomatencherry 15.00

NAPOLETANA

Tomaten, Mozzarella fior di latte, Kapern, Sardellen und Oliven

22.00

CALZONE

Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken 22.00

4 JAHRESZEITEN

Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Schinken, Oliven, Champignons, Paprika

23.00

PARMA

Tomaten, Mozzarella fior di latte, roh Schinken Typ Parm, Rucola und Grana Padano Späne

26.00

VEGETARISCHE

Tomaten, Mozzarella fior di latte, Aubergine, Zucchini, Peperoni und Grana Padano Späne

24.00

4 KÄSE

MMozzarella fior di latte, Taleggio, Raclettekäse, Grana Padano und Grogonzolla

26.00

KNOBLAUCHBROT UND MOZZARELLA 12.00

VALAISANNE

Mozzarella fior di latte, Piltzen, Raclettekäse von Aletsch, trockener Walliser Speck 27.00

DIAVOLA CALABRESE

Tomaten, Mozzarella di Bufala, Nduja-Creme und scharfe Salami aus Kalabrien 26.00

SALMONE

Mozzarella fior di latte, Rauchlachs, kandierte Tomaten, Zitrus-Ricotta und Origano

24.00

TONNATA

Tomate, Mozzarella fior di latte, Thunfisch, Oliven und rote Zwiebeln

24.00

RUSTICA

Tomate, Mozzarella fior di latte, Paprika, frische Wurst, Zwiebeln

27.00

CAPRA

Tomaten, Ziegenkäse, Grana Padano, Honig, Walnuss, Rucola und Origano

26.00

DELICATA

Mozzarella fior di latte, Pesto, Gorgonzola, getrocknete Tomaten, Haselnüsse

24.00

FÜR DEN KLEINEN APPETIT, UNSERE PIZZEN KÖNNEN IN KLEINE-REN GRÖSSEN ANGEBOTEN WERDEN. **VERKLEINERUNG: 2.00**

DESSERT

SÜSSSPEISE

Limoncello, Zartbitterschokolade, Mandelbiskuit aus dem Süden

14.00

APRIKOSENBURGER

Aprikosenburger mit Zitronensorbet und Kokoscrumble

13.50

PISTAZIENMACARON

Pistazienmacaron mit Erdbeer-Basilkum-Schaum **14.00**

GOURMETKAFFEE

4 Süssigkeiten mit Tee oder Kaffee **11.00**



KINDERKARTE

Bis zum 12 jahre alt

HAUSGEMACHTE NUGGETS AUS HÜHNERFLEISCH

Frische Pommes und Salat **15.00**

RINDERHACKSTEAK

Frische Pommes und Karottensalat **18.00**

GEBRATENES SEEBARSCHFILET

Gedämpfte Kartoffeln, violette Karotten **18.00**

PIZZA MARGHERITA

Tomaten, Mozzarella fior di latte und Origano **11.00**

PIZZA PROSCIUTTO

Tomaten, Mozzarella fior di latte und Schinken **13.00**

KUGEL MÖVENPICKEIS NACH WAHL

Mit Smarties **3.90**

KLEINES MOELLEUX MIT SCHOCOLADE

Vanillesauce

5.00



Auf Wunsch informieren Sie unsere Mitarbeiter über Lebensmittel, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Die Preise sind in Schweizer Franken - inklusive Service und MwST.

Herkunft der Fische und Meeresfrüchte:

Rotbarbe - Frankreich | Wolfsbarsch - Frankreich | Forelle - Wallis | Lachs - Schottland und Norwegen |
Garnelen - Vietnam | Wolfsbarsch - Frankreich - Griechenland | Sardellen - Italien | Schwertfisch Frankreich - Sri Lanka | Jakobsmuscheln - Spanien | Hummer - Frankreich - Kanada

Herkunft des Fleisches:

Rindfleisch - Schweiz | Schweinefleisch - Schweiz | Hähnchen - Schweiz | Kalbfleisch - Schweiz | Lammfleisch - Irland - Schweiz | Wurstwaren - Schweiz und Italien

*Aus hygienischen Gründen werden Mayonnaise und Ketchup nicht hausgemacht.

