



Speisekarte

Salate / Salads

Grüner Salat / Green salad	Klein	6.50	Gross	8.50
Gemischter Salat / Mixed salad	Klein	8.50	Gross	11.50
Wintersalat / Walnut salad				12.00
<i>(Nüsslersalat mit Orange, granatapfel, Kürbiskerne, Wichkäse und Himberdresing)</i>				
<i>(Lamb's lettuce with orange, pomegranate, pumpkin seeds, goat cheese and raspberry dressing)</i>				
Wimdersalat / Walnut salad				12.00
<i>(Nüsslersalat mit Ei, Speck, Croutons und Baumnüssen)</i>				
<i>(Lamb's lettuce with egg, bacon, croutons and walnuts)</i>				

Suppen / Soups

Weissweinsuppe / Creamy white wine soup				13.50
<i>(mit gebratenen Mandeln und Trauben)</i>				
<i>(Creamy white wine soup with roasted almonds and grapes)</i>				
Kürbiscremesuppe / Pumpkin cream soup				13.50
<i>(mit Hauswurst, Sauerrahm und Kürbiskernen)</i>				
<i>(Pumpkin cream soup with house sausage, sour cream and pumpkin seeds)</i>				



Warme Vorspeisen / Warm Starters

Steinpilzravioli / Porcini

mushroom ravioli

Klein 17.50 Gross 24.50

Karamellisierte Ziegenkäse /

Caramelized goat cheese

(mit Feigen und Salatbouquet)

(with figs and a salad bouquet)

16.50



Fischgerichte / Fish Dishes

Rarner Eglifilets in Buter gebraten

Perch fillets sautéed in butter

(Sauce Tartar, Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl)

(served with tartar sauce, seasonal vegetables, and a side of your choice)

41.00

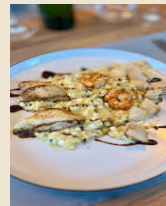


Winterzauber / Winter Magic

(Gebratenes Rarner Eglifilet mit Jakobsmuscheln, Riesencrevetten auf Passionsfruchtrisotto mit Huttenkäse)

(Pan-seared perch fillet with scallops and king prawns on passion fruit risotto with cottage cheese)

42.00



Hauptgänge / Main courses

Entrecote Benken / Rib-eye steak
42.00

(Zartes Zwischenrippenstück mit Sauce Beanaise, Gemüsegar nitur und Beilage nach Wahl)

(Tender rib-eye steak with Béarnaise sauce, seasonal vegetables, and a side of your choice)

Filet de Boeuf Maison / Beef fillet
47.00

(Rindsfilet mit Café de Paris oder Pfeffersauce, Gemüsegar nitur und Beilagen nach Wahl)

(Beef fillet with Café de Paris or pepper sauce, vegetable garnish and side dishes of your choice)



Schweins Cordon-Bleu / / Pork Cordon Bleu
35.00

(Mit Pommes Frites und Gemüsegar nitur)

(With French fries and vegetable garnish)

Chateaubriand ab 2 Personen
p.p. 54.00

(Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise und Beilagen nach Wahl)

Serviert in zwei Gängen mit saisonalem Gemüse, hausgemachter Sauce Béarnaise und feinen Beilagen nach Wahl.

Als Zwischengang wird ein erfrischendes Sorbet gereicht.

(Whole roasted beef tenderloin with Béarnaise sauce and side dishes of your choice)

Served in two courses with seasonal vegetables, homemade Béarnaise sauce, and fine side dishes of your choice.

A refreshing sorbet is served as an intermediate course.

Gulasch Stroganooff / Beef Stroganoff
46.00

(Rindsfiletgulasch an Paprikasauce, Trockenreis und Gemüsegar nitur)

(Beef tenderloin goulash with paprika sauce, dry rice, and seasonal vegetables)

Beilagen : Reis, Nudeln, Pommes Frites oder Kroketten
Inkl.

Side dishes: rice, pasta, French fries, or croquettes

Extra Beilagen : Kartoffelgratin
4.00

Kleiner Hunger

Paniertes Schnitzel / breaded pork chop
28.00

(mit Pommes und Gemüse)

(with chips and vegetables)

Schweinsteak mit Salat / Pork steak with salad
28.00

Walliser Teller

Klein 20.00
Gross 26.00

(Valais platter regional hams and cheeses)

Hobelkässe
20.00

Fleischherkunft
 Schwein: Schweiz | Rind: Schweiz/Paraguay | Entrecote: Paraguay

Dessert

Zwätschge - Lisi / plum dessert

(Heisse Zwetschgen an Rotwein mit Vieille Prune)

(Hot plums in red wine with Vieille Prune and cinnamon ice cream)

13.00

Emmentaler Meringues

(mit Eis und Rahm)

(with ice cream and cream)

12.50

Toblerone - Mouse

Gross 13.50

Vermicelles

(aus feinen Maroni, serviert mit Rahm und Meringues)

(Chestnut Vermicelles with whipped cream)

Klein 9.50 Gross 12.00

Glace / Ice cream

Vanille / Vanilla

Mocca / Mocha

Stracciatella

Aprikosen / Apricots

Zwetschgen / Plums

Erdbeere / Strawberry

Walnuss / Walnut

Pro Kugel / per scoop

4.00

Rahmzuschlag / whipped cream

1.00

Coupe

Coupe Dänemark

Vanilla ice cream with cherries and whipped cream

Klein 10.00 Gross 12.00

Coupe Stracciatella

Stracciatella ice cream sundae with whipped cream

Klein 10.00 Gross 12.00

Café Glace

Coffee Ice Cream

Klein 10.00 Gross 12.00

Aprikosensorbet mit Apricotine

Apricot sorbet refined with Apricotine liqueur

Klein 12.00 Gross 14.00

Baileys

Klein 10.00 Gross 12.00

Walnuss

Walnut ice cream sundae

Klein 12.00 Gross 14.00

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Plum sorbet refined with Vieille Prune plum brandy

Klein 12.00 Gross 14.00

Frappé

Vanille

8.50

Mocca

8.50

Erdbeere

8.50