



Sommer Lunch

Grünzeug

Der Garten Salat

Blattsalate der Saison / Croutons / geröstete Kerne

9.50

Der Gemischte Salat

Blattsalate der Saison / Angemachte Salate / Croutons

12.50

Der Fitness Salat

Blattsalate der Saison / Quinoa / Edamame / Gerste / Avocado / Ziegenkäse

17.50

Der Caesar Salat

Romana Lattich / Speck / Walliser Bergkäse / Sardellen / Tomaten,

14.50

+ Eden Riesencrevetten

14.00

+ Poulet

8.00

Dressing: Französisch, Italienisch, Caesar, Tomate & Erdbeere, Avocado & Apfel



Sommer Lunch

Suppen

Gelbe Peperoni Suppe

Ziegenkäse

9.50

Tagessuppe

9.50

Pasta

Casarecce Bolognese

Rindfleisch / Tomate / Sbrinz

23.50

Haselnuss Ravioli

Haselnuss / Rucola / Gorgonzola / Cherry Tomaten

26.00



Sommer Lunch

Für Fleisch Liebhaber

Burger

Rindfleisch / Walliser Bergkäse / Pilze / Spiegelei / Pommes Frites

29.50

Rindsfilet 140g/220g

Petersilien Kartoffel Püree / Saisongemüse / Portweinschalotten

41.50/ 56.00

Wiener Schnitzel

Kalbfleisch / Preiselbeeren / Pommes Frites / Saisongemüse

39.50

Lamm

Bramata Polenta / Saisongemüse / Portweinjus

37.50

Maispouardenbrust

Sbrinz Risotto / Chorizo Crumble / Saisongemüse

27.50



Sommer Lunch

Das «Süsse» Finale

Erdbeermousse	12.50
Süßes Basilikum Pesto / Eierlikör / Mandeln / Florentiner	
Frühlingstiramisu	9.00
Himbeeren / Amaretto	
Eiskaffee	12.00
Vanille-, Mokka Glace / Kaffee / Baileys / Kirsch / Rahm	
Glace/ Sorbets	pro Kugel 4.00
Crème de Gruyère, Amarena, Caramel. Café, Haselnuss, Absinthe, Joghurt, Erdbeer, Schokolade, Vanille	
Sorbet: Himbeer, Mango, Blutorange, Zitrone	
	+ Rahm 1.00



Wein Glasweise *vin au verre*

<u>Weiss blanc & Rosé & mousseux</u>	1 dl / 7,5dl	<u>Rot rouge</u>	1 dl / 7,5dl
„For Due“ Vino Spumante Bianco Brut		Dôle	
Cantine Vedoa, Trevino/Veneto, IT	6,50 / 35	Caves Orsat, Martigny CH	6,50 / 39
Coeur de Domaine Brut , Petite Arvine & Heida –méthode traditionnelle-		Gamay	
Famille Rouvinez, Sierre CH	12 / 74	Caves Orsat, Martigny CH	6,50 / 39
Champagne Mandois Brut Origine		Pinot Noir	
Teilweiser Ausbau im Eichenholzfass, Pierry FR	13 / 88	Caves Orsat, Martigny CH	7 / 45
Kir Valaisanne Cassis & Cœur de Domaine Brut	13	Humagne Rouge	
		Gregor Kuonen, Salgesch CH	8 / 52
Fendant		Cornalin	
Gregor Kuonen, Salgesch CH	6,50 / 38	Caves Orsat, Martigny CH	8,50 / 53
Johannisberg		Merlot Domaine Mathieu	
Caves Orsat, Martigny CH	7 / 44	Jean-Louis Mathieu, Chalais	9 / 58
Blanc de Noir Pinot Noir		„De Muerte One“ Monastrell & Cabernet Sauvignon	
Gregor Kuonen, Salgesch CH	7 / 42	Wineryon Bodegas, Yecla ES	8 / 49
Heida		Bier	
Caves Orsat, Martigny CH	8 / 49	Appenzeller Lager vom Fass	3,40 2dl/ 4,40 3dl/ 6,20 5dl
Petite Arvine		Appenzeller Weizen mit/ ohne Alkohol	6,50/ 5dl
Caves Orsat, Martigny CH	8 / 49	Appenzeller alkoholfrei	4,40 3dl
Amigne de Vétroz		Appenzeller Amber	4,50 3dl
Jean-René Germanier, Vétroz CH	9 / 55	L'Echappée originale 'Pale Ale' Rouvinez, Wallis	7,00 3.75dl
Rosé des Vents Gamay, Pinot Noir & Syrah			
Jean-René Germanier, Vétroz CH	7 / 45		
Roero Arneis			
Pescaja, Piemont IT	7 / 46		

Und zum Schluss ohne « Schuss» - KALT-

Coca Cola, Zero, Fanta, Rivella rot/blau	4,50 33cl
Ramseier Apfelschorle, Süssmost	4,50 33cl
Eptinger Mineralwasser	3,50 3dl/ 6 5dl/ 9,50 1L
Eistee/ Citro/ Grapefruitsaft offen	2,80 2dl/ 3,30 3dl/ 4,80 5dl
Tomatensaft/ Orangensaft	5,00 20cl
Lurisia Aperitivo Aranciata/ Chinotto	5,00 25cl
Fever Tree Tonic/ Ginger Beer/ Bitter Lemon	5,00 20cl
Sanbitter	4,00 10cl

-HEISS-

Kaffee, Milchkaffee, Espresso, Tee	4,30
Cappuccino	4,60
Latte Macchiato, Espresso doppio	5,80
Heisse Schoggi, Ovo, Punsch	4,30/ Mélange +1,00
Kaffee fertig/ Lutz, Coretto Grappa	6,80
Kaffee Baileys/ Amaretto	8,50

"En Güete"

