



Sommer Lunch

Grünzeug

Der Garten Salat	9.50
Blattsalate der Saison / Croutons / geröstete Kerne	
Der Gemischte Salat	12.50
Blattsalate der Saison / Angemachte Salate / Croutons	
Der Fitness Salat	17.50
Blattsalate der Saison / Quinoa / Edamame / Gerste / Avocado / Ziegenkäse	
Der Caesar Salat	14.50
Romana Lattich / Speck / Walliser Bergkäse / Sardellen / Tomaten,	
+ Eden Riesencrevetten	14.00
+ Poulet	8.00
Dressing: Französisch, Italienisch, Caesar, Tomate & Erdbeere, Avocado & Apfel	



Sommer Lunch

Suppen

Kürbis Suppe

Kürbiskernöl / Kürbiskerne

9.50

Tagessuppe

9.50

Pasta

Casarecce Bolognese

Rindfleisch / Tomate / Sbrinz

24.50

Haselnuss Ravioli

Haselnuss / Rucola / Gorgonzola / Cherry Tomaten

28.50



Sommer Lunch

Für Fleisch Liebhaber

Burger	27.00
Rindfleisch / Walliser Bergkäse / Pilze / Spiegelei / Rotweinschalotten / Pommes Frites	
+ Speck / Gorgonzola	2.00 / 3.00
Rindsfilet 140g/220g	42.00/ 56.00
Petersilien Kartoffel Püree / Saisongemüse / Portweinschalotten	
Wiener Schnitzel	39.50
Kalbfleisch / Preiselbeeren / Pommes Frites / Saisongemüse	
Lamm	37.50
Bramata Polenta / Saisongemüse / Portweinjus	
Maispouardenbrust	29.50
Sbrinz Risotto / Chorizo Crumble / Saisongemüse	



Sommer Lunch

Das «Süsse» Finale

Schokomousse 12.50

Portweinkirschen / Aprikosensauce / Mandeln

Himbeer Tiramisu 9.50

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, Erdbeere, Schokolade, Vanille

Sorbet: Himbeere, Mango, Blutorange, Zitrone

+ Rahm 1.00



Wein Glasweise *vin au verre*

<u>Weiss blanc & Rosé & mousseux</u>	1 dl / 7,5dl		
„For Due“ Vino Spumante Bianco Brut			
Cantine Vedoa, Trevino/Veneto, IT	7 / 38	<u>Rot rouge</u>	1 dl / 7,5dl
Coeur de Domaine Brut , Petite Arvine & Heida –méthode traditionnelle-		Dôle	
Famille Rouvinez, Sierre CH	12 / 74	Caves Orsat, Martigny CH	6,50 / 39
Champagne Mandois Brut Origine		Gamay	
Teilweiser Ausbau im Eichenholzfass, Pierry FR	14 / 88	Caves Orsat, Martigny CH	6,50 / 39
Kir Valaisanne Cassis & Coeur de Domaine Brut	13	Pinot Noir	
		Caves Orsat, Martigny CH	7 / 45
Fendant		Humagne Rouge	
Gregor Kuonen, Salgesch CH	6,50 / 41	Gregor Kuonen, Salgesch CH	8 / 53
Johannisberg		Cornalin	
Caves Orsat, Martigny CH	7 / 44	Caves Orsat, Martigny CH	8,50 / 53
Blanc de Noir Pinot Noir		Merlot Domaine Mathieu	
Gregor Kuonen, Salgesch CH	7 / 44	Jean-Louis Mathieu, Chalais	9 / 59
Heida		„De Muerte One“ Monastrell & Cabernet Sauvignon	
Caves Orsat, Martigny CH	8 / 49	Wineryon Bodegas, Yecla ES	8 / 51
Petite Arvine		Bier	
Caves Orsat, Martigny CH	8 / 49	Appenzeller Lager vom Fass	3,40 2dl/ 4,40 3dl/ 6,30 5dl
Amigne de Vétroz		Appenzeller Weizen mit/ ohne Alkohol	6,80/ 5dl
Jean-René Germanier, Vétroz CH	9 / 55	Appenzeller alkoholfrei	4,40 3dl
Rosé des Vents Gamay, Pinot Noir & Syrah		Appenzeller Amber	4,50 3dl
Jean-René Germanier, Vétroz CH	7 / 45	L'Echappée originale 'Pale Ale' Rouvinez, Wallis	7,00 3.75dl
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	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"

