



Winter Mittagskarte

Grünzeug

Der Garten Salat

Blattsalate der Saison / Croutons / geröstete Kerne

9.50

Der Gemischte Salat

Blattsalate der Saison / Angemachte Salate / Croutons

12.50

Der Caesar Salat

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

14.50

+ Eden Riesencrevetten

14.00

+ Poulet

8.00

Dressing: Französisch, Italienisch, Zitrone & Ingwer, Avocado & Apfel



Winter Mittagskarte

Suppen

Gulaschsuppe 13.00

Sauerrahm

Gerstensuppe 13.00

Trockenfleisch

Tagessuppe 9.50

Pasta / Vegetarisch

Spaghetti Bolognese 24.50

Rindfleisch / Tomate / Sbrinz

Haselnuss Ravioli 28.50

Haselnuss / Rucola / Gorgonzola / Cherry Tomaten

Chäs Schnitte 26.50

Raclette Käse / Speck / Spiegelei



Winter Mittagskarte

Für Fleisch Liebhaber

Burger	28.50
Rindfleisch / Walliser Bergkäse / Speck / Pilze / Spiegelei / Rotweinschalotten / Pommes Frites	
Rindsfilet Stroganoff	42.50
Bandnudeln / Pilze / Pepperoni / Sauerrahm	
Wiener Schnitzel	39.50
Kalbfleisch / Preiselbeeren / Pommes Frites / Saisongemüse	
Lamm	39.50
Bramata Polenta / Saisongemüse / Portweinjus	
Maispouardenbrust	29.50
Sbrinz Risotto / Chorizo Crumble / Saisongemüse	



Winter Mittagskarte

Das «Süsse» Finale

Mascarpone Panna Cotta

Mandarine / karamalisierte Pistazien

12.50

Eiskaffee

Vanille Glace / Kaffee / Baileys / Kirsch / Rahm

12.50

Glace/ Sorbets

Amarena, Caramel, Kaffee, Haselnuss, Absinthe, Erdbeere, Schokolade, Vanille

Sorbet: Himbeere, Mango, Aprikose, Zitrone

pro Kugel 4.00

+ 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		Gamay	
Cantine Vedoa, Trevino/Veneto, IT	7 / 39	Caves Orsat, Martigny CH	6,50 / 40
Coeur de Domaine Brut , Petite Arvine & Heida –méthode traditionnelle-		Pinot Noir	
Famille Rouvinez, Sierre CH	13 / 75	Cave des Bernunes, Nicolas Zufferey, Sierre CH	7 / 46
Kir Valaisanne <i>Cassis & Cœur de Domaine Brut</i>	14	Humagne Rouge	
		Gregor Kuonen, Salgesch CH	9 / 55
		Cornalin Domaine Mathieu	
Johannisberg		Jean-Louis Mathieu, Chalais CH	8,50 / 53
Cave des Bernunes, Nicolas Zufferey, Sierre CH	7 / 45	Syrah Domaine Mathieu	
Blanc de Noir Pinot Noir		Jean-Louis Mathieu, Chalais	8,50 / 53
Gregor Kuonen, Salgesch CH	7 / 44	„De Muerte One“ Monastrell & Cabernet Sauvignon	
Heida		Wineryon Bodegas, Yecla ES	9 / 59
Cave des Bernunes, Nicolas Zufferey, Sierre CH	8 / 49		
Petite Arvine		Bier	
Gérald Besse, Martigny CH	8,50 / 54	Appenzeller Lager vom Fass	3,40 2dl/ 4,50 3dl/ 6,40 5dl
Sauvignon blanc		Appenzeller Weizen mit/ ohne Alkohol	7,00/ 5dl
Weingut Aagne, Hallau CH	9 / 56	Appenzeller alkoholfrei	4,50 3dl
Dôle blanche Domaine Mathieu		Amber Bier	4,50 3dl
Jean-Louis Mathieu, Chalais CH	7 / 44	L'Echappée originale 'Pale Ale' Rouvinez, Wallis	7,20 3.75dl



Und zum Schluss ohne « Schuss» - KALT-

Coca Cola, Zero, Fanta, Rivella rot/blau	4,60 33cl
Ramseier Apfelschorle	4,60 33cl
Eptinger Mineralwasser	3,50 3dl/ 6,50 5dl/ 9,80 1L
Eistee/ Citro/ Grapefruitsaft offen	2,80 2dl/ 3,30 3dl/ 4,80 5dl
Tomatensaft/ Orangensaft	5,00 20cl
Lurisia Aperitivo Aranciata/ Chinotto	5,20 25cl
Fever Tree Tonic/ Ginger Beer/ Bitter Lemon	5,20 20cl
Sanbitter	4,00 10cl
Leitungswasser	3,00 1L

-HEISS-

Kaffee, Milchkaffee, Espresso, Tee	4,40
Cappuccino	4,70
Latte Macchiato, Espresso doppio	6,00
Heisse Schoggi, Ovo, Punsch	4,30/ Mélange +1,00
Kaffee fertig/ Lutz, Coretto Grappa	7,00
Kaffee Baileys/ Amaretto	8,80

"En Güete"

