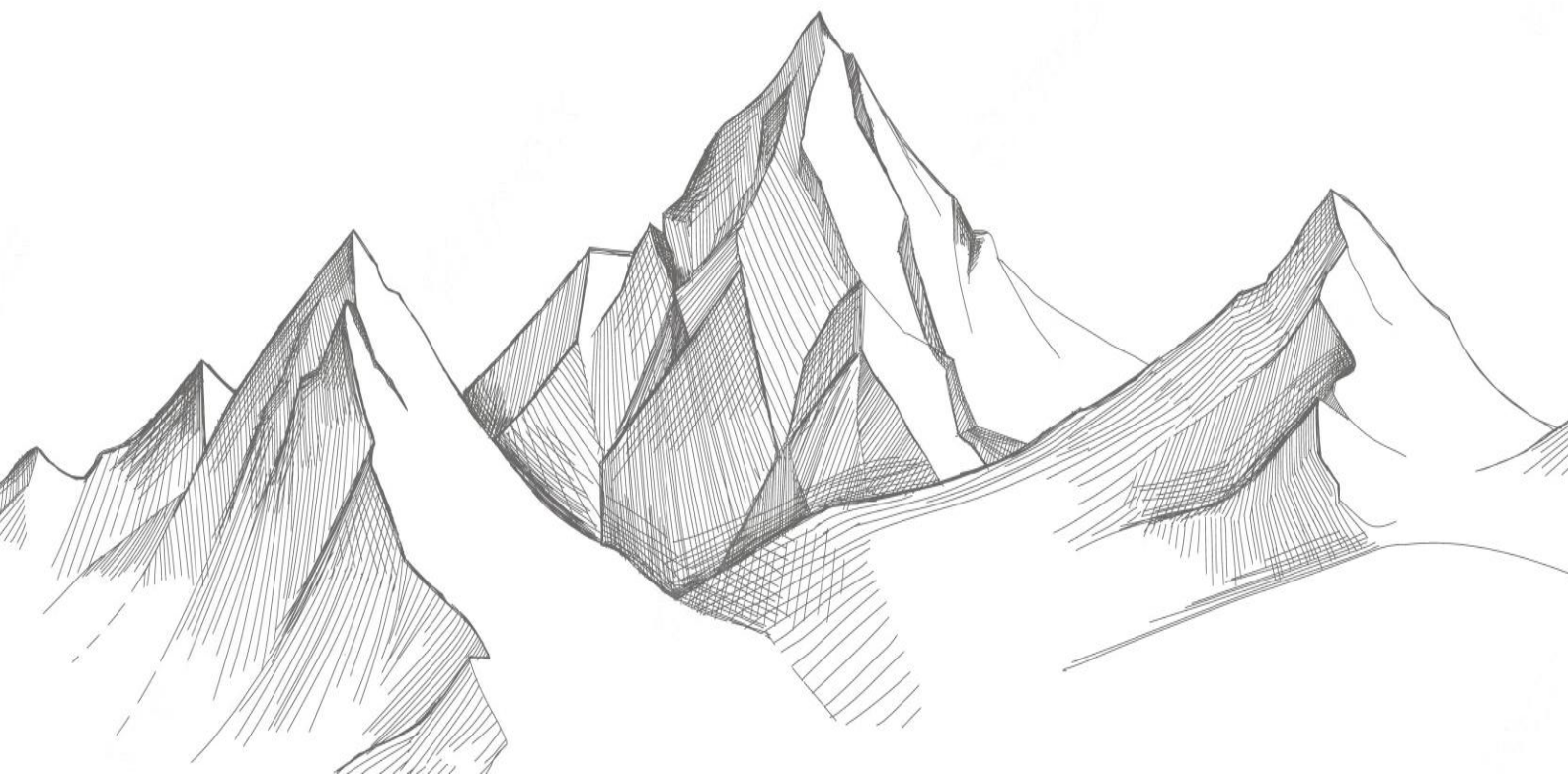


**„Essen ist ein Bedürfnis,
Geniessen ist eine Kunst.“**

La Rochefoucauld



Vorspeisen

entrées | starters

Schweizer Wagyu Rindstatar
am Tisch frisch zubereitet | Walliser Brot oder Toast

70g 24

Tartare de bœuf suisse Wagyu
Fraîchement préparé à table | pain valaisan ou toast
Swiss Wagyu beef tartare
Freshly prepared at the table | Valais bread or toast

Dieter Meier Rindscarpaccio
Rucola | Hobelkäse | Walnussöl | Schwarzenüsse

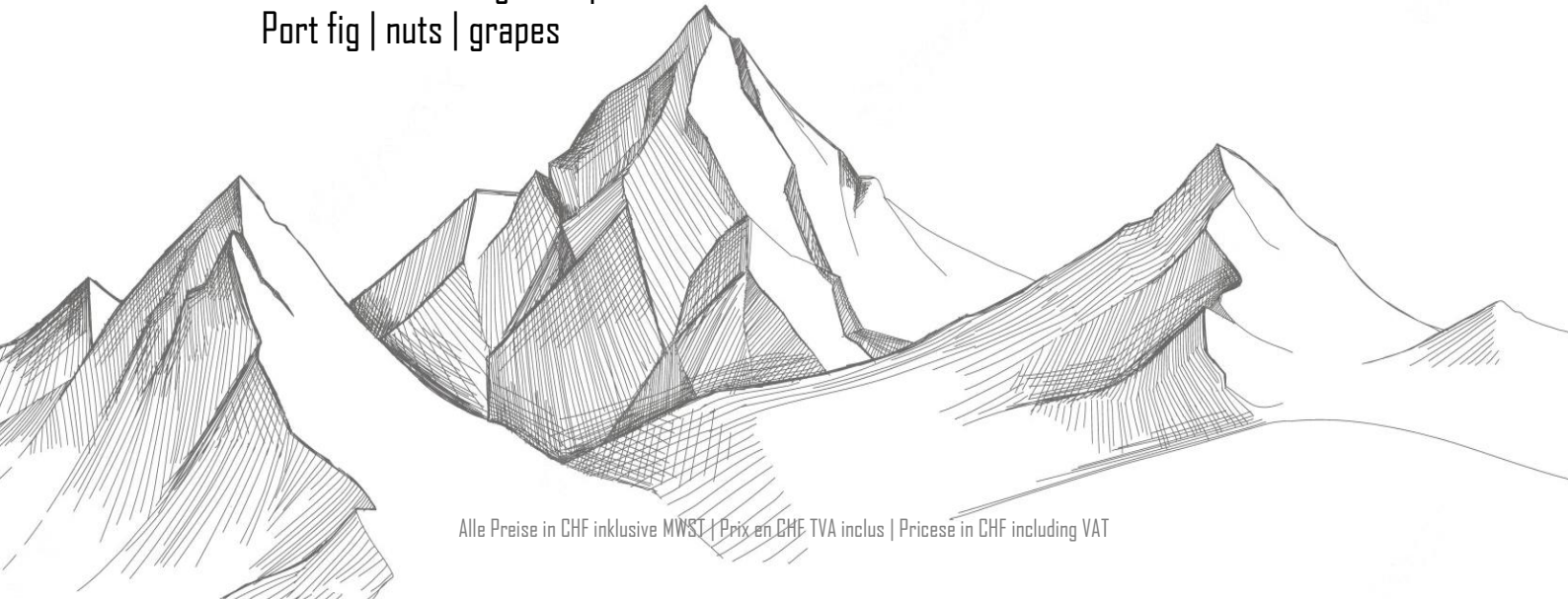
22

Dieter Meier Carpaccio de bœuf
Rucola | fromage à rebibes | huile de noix | noix noires
Dieter Meier beef carpaccio
Rocket salad | sliced cheese | walnut oil | black walnuts

„Die Vielfalt des Ziegenkäses“
Gratinierter Ziegenkäse, Praline und Mousse
Portweifeige | Nüsse | Trauben

Vegetarian | 19

La diversité du fromage de chèvre
Fromage de chèvre gratiné, praliné et mousse
Figue au porto | noix | raisins
The variety of goat's cheese
Goat's cheese au gratin, praline and mousse
Port fig | nuts | grapes



Vorspeisen entrées | starters

Walliser Cholera-Ravioli

Vegetarian | 18

Kartoffeln | Gommer Bergkäse | Apfel | Birne | Lauch

Ravioles valaisannes au choléra

Pommes de terre | fromage de montagne de la vallée de conches

Pomme | poire | poireau

Valais cholera ravioli

Potatoes | Gommer mountain cheese | apple | pear | leek

mit knusprigem Speck und Espuma

avec bacon croustillant et espuma

with crispy bacon and espuma

+ 2

Selbstverständlich können Sie auch einen kleinen Blattsalat oder einen gemischten Salat bei unseren Mitarbeitern bestellen.

Bien entendu, vous pouvez également commander une petite salade verte ou une salade composée auprès de notre personnel.

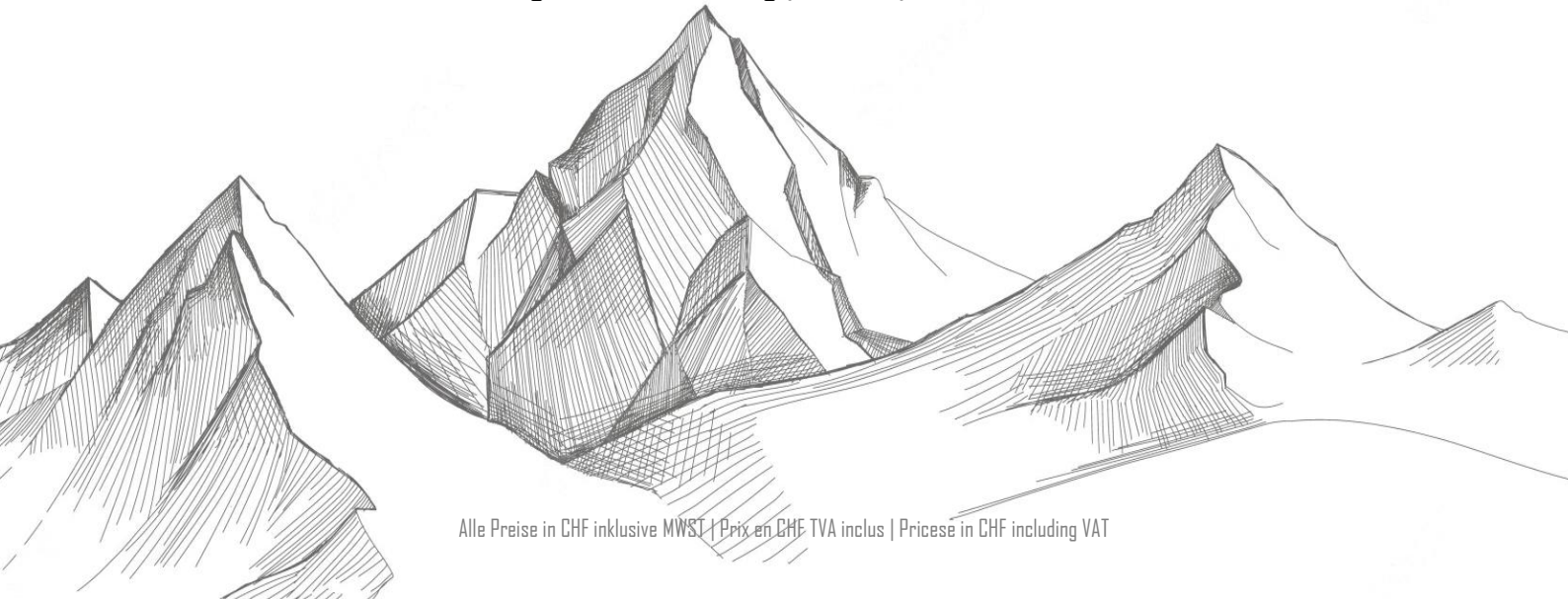
Of course you can also order a small leaf salad or a mixed salad from our staff.

Unsere Dressings

Hausdressing | Französisch | Italienisch

Sauce de salade, sauce maison | à la française | à l'italienne

Our dressings, house dressing | french | italian



Vorspeisen entrées | starters

„Die Wurzel Suppe“

Schwarzwurzel | Petersilienwurzel

La soupe de racines

Salsifis | Persil-racine

The root soup

Black salsify | parsley root

mit knusprigem Speck und Espuma

avec bacon croustillant et espuma

with crispy bacon and espuma

Vegetarian | 15

+ 2

Butternusskürbis Cremesuppe | Crevette

Crème de courge musquée | crevette

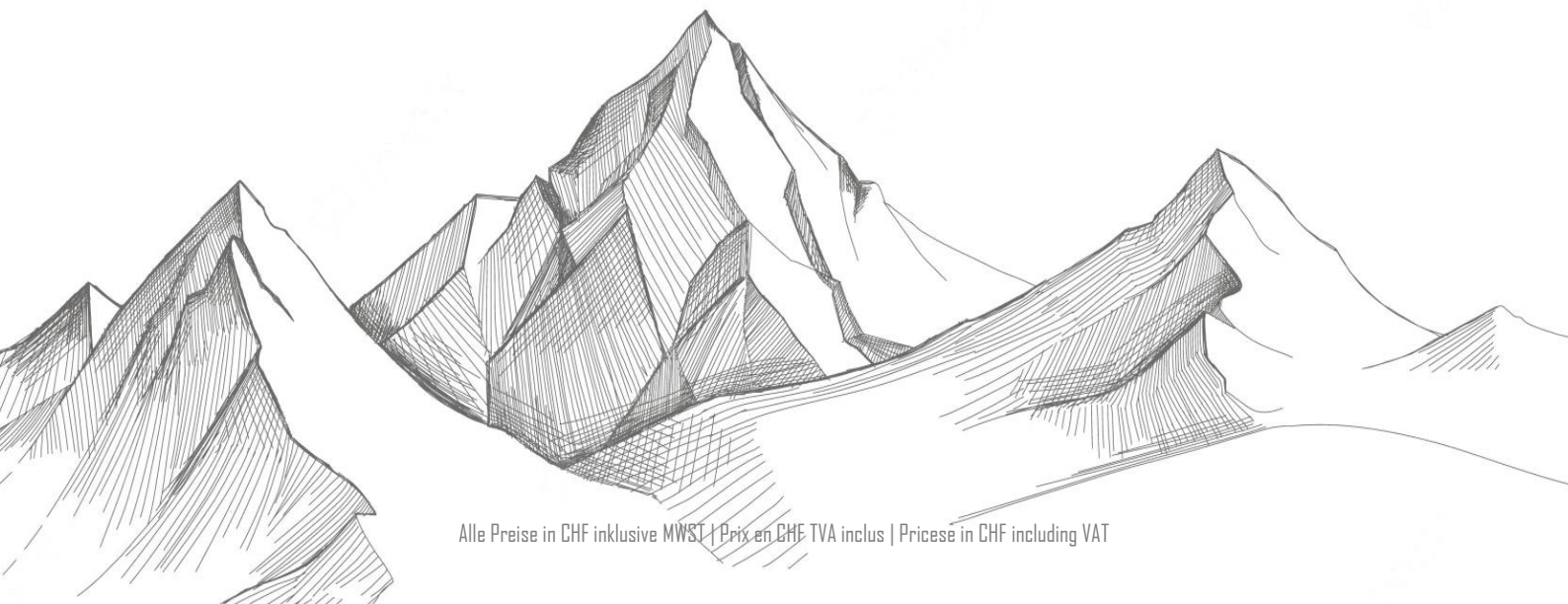
Butternut squash cream soup | Crevette

17

**Wir haben eine weitere Vorspeise und Zwischengang
auf unserem Abend-Menü**

*Nous avons une autre entrée et un plat intermédiaire
sur notre menu du soir*

We have another appetizer and intermediate course
on our evening menu



Hauptgerichte

plats principaux | main courses

Spaghetti **Vegan | 29**

Tomaten | Bundzwiebeln | Oliven

Basilikum | Pinienkerne

Spaghetti

Tomates- / oignons de printemps / olives

Basilic / pignons

Spaghetti

Tomatoes | green onions | olives

Basil | pine nuts

mit Poulet | avec du poulet | with chicken **34**

mit Crevetten | avec crevettes géantes | with king prawns **35**

mit Rinderfiletstreifen

avec tranches de filet de boeuf | with stripes of beef fillet **38**

Quinoa Steak "Asia Style" **Vegan | 35**

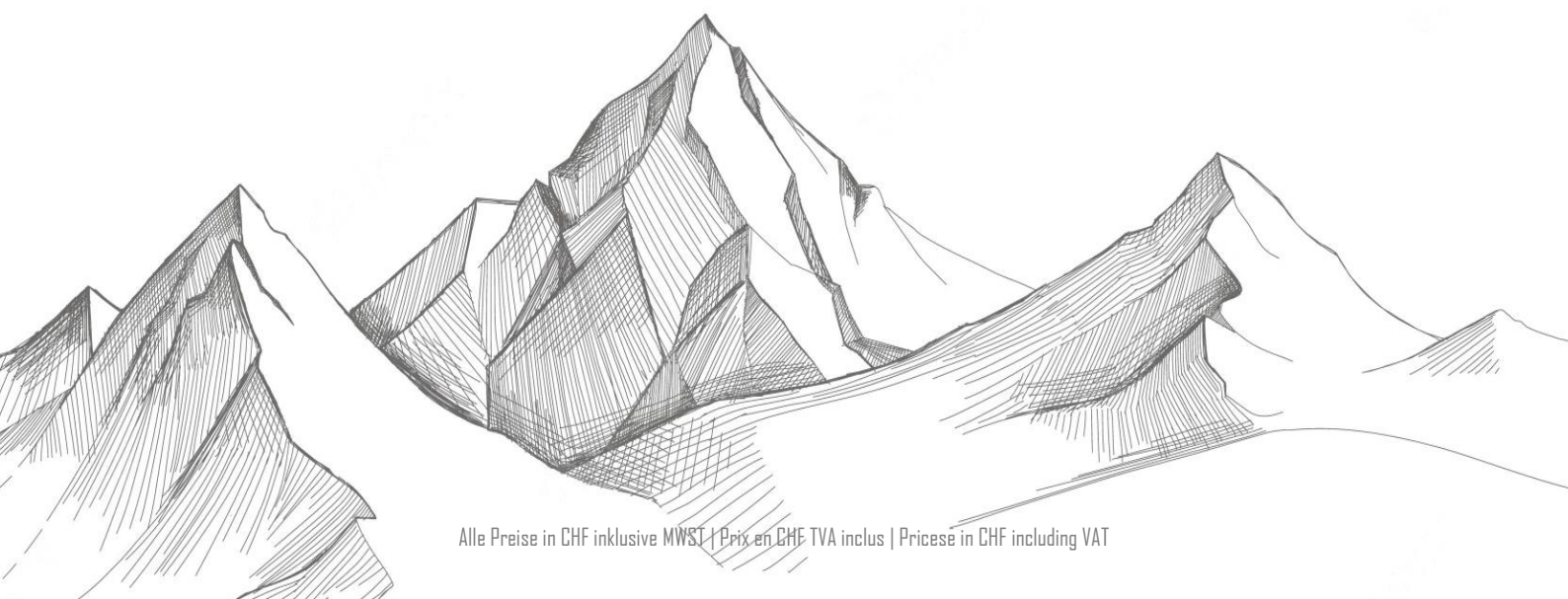
Süsskartoffelpüree | Pak Choi

Steak de quinoa "Asia style"

Purée de patate douce / pak choi

Quinoa steak "Asia style"

Sweet potato puree | pak choi



Hauptgerichte

plats principaux | main courses

Walliser Cholera-Ravioli

Kartoffeln | Gommer Bergkäse | Apfel | Birne | Lauch

Vegetarian | 36

Ravioles valaisannes au choléra

Pommes de terre | fromage de montagne de la vallée de conches

Pomme | poire | poireau

Valais cholera ravioli

Potatoes | Gommer mountain cheese | apple | pear | leek

mit knusprigem Speck und Espuma

+ 3

avec bacon croustillant et espuma

with crispy bacon and espuma

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes nach Simon's Art

45

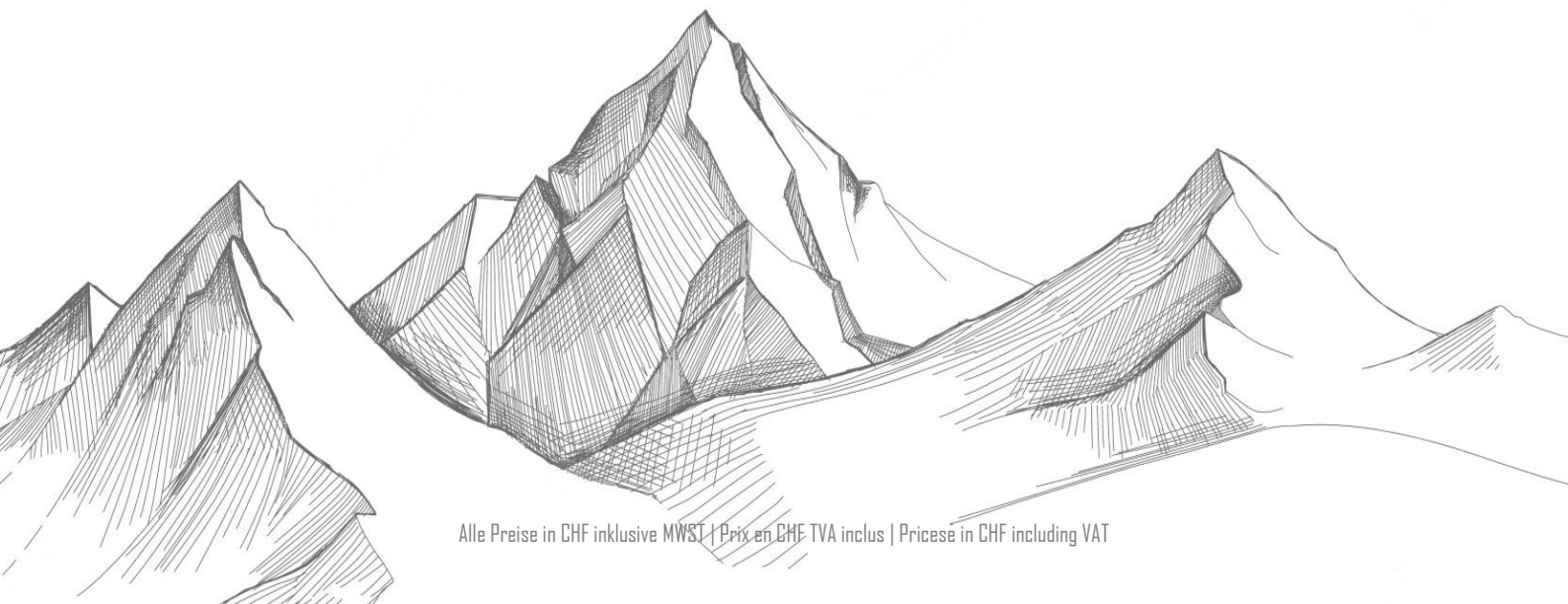
Rösti | glasiertes Gemüse

Émincé de veau à la Zürichoise façon Simon

Rösti | légumes glacés

Sliced veal Zurich Simon's style

hash browned potatoes Rösti | Glazed vegetables



Hauptgerichte

plats principaux | main courses

„Skrei“ der Norwegische Winterkabeljau

44

Limettenrisotto | Edamame | Kefen | Beurre blanc

Skrei, le cabillaud d'hiver norvégien

Risotto au citron vert / edamame / pois mange-tout / beurre blanc

Skrei, the Norwegian winter cod

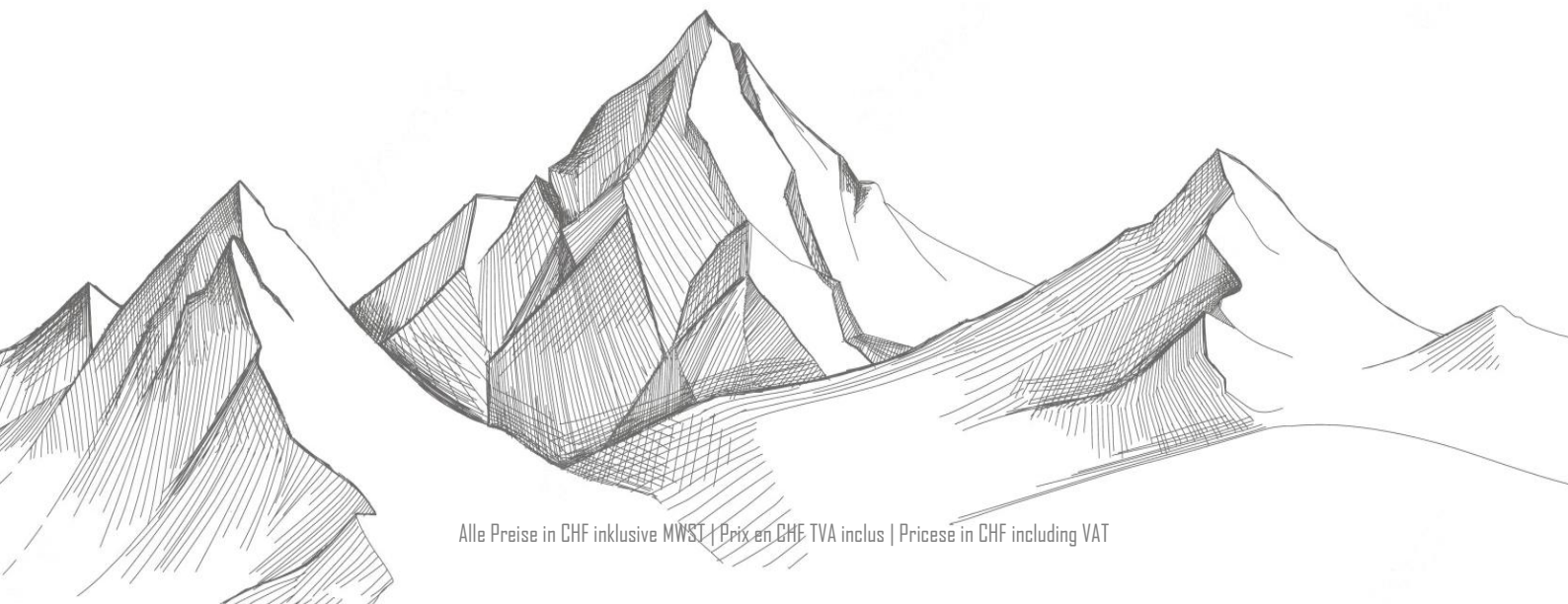
Lime risotto | edamame | snow peas | beurre blanc

**Wir haben ein weiteres Fleisch- und Fischgericht
auf unserem Abend-Menü**

Nous avons un plat de viande et de poisson

sur notre menu du soir

We have another meat and fish dish on our evening menu

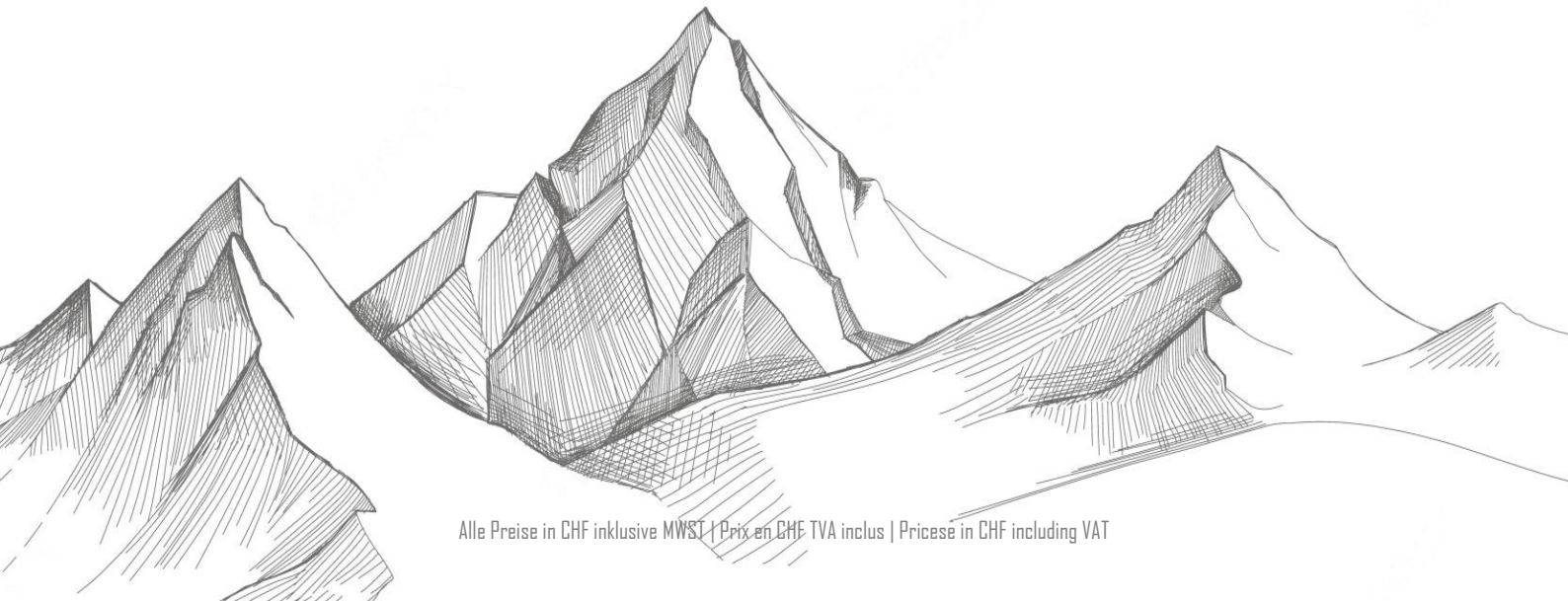


Hauptgerichte

plats principaux | main courses

Gebratenes Rinderfilet	gross 200g	59
Trüffelpommes glasiertes Gemüse	klein 140g	48
Rosmarin Jus Trüffelmayonnaise		
<i>Filet de bœuf rôti</i>		
<i>Frites à la truffe légumes glacés</i>		
<i>Jus de romarin mayonnaise à la truffe</i>		
Roast fillet of beef		
Truffle fries glazed vegetables		
Rosemary gravy truffle mayonnaise		
"Surf and Turf" mit 2 Crevetten		+ 4
<i>"Surf and Turf" avec 2 crevettes</i>		
"Surf and Turf" with 2 prawns		

Schweizer Wagyu Rindstatar	140g	49
am Tisch frisch zubereitet Pommes Frites		
Walliser Brot oder Toast		
<i>Tartare de bœuf suisse Wagyu</i>		
<i>Pommes frites pain Valaisan</i>		
Swiss Wagyu beef tartare		
French fries Valais bread		



Desserts

Valrhona Schokoladenküchlein

19

Vanilleeis | Yuzu

Petits gâteaux au chocolat Valrhona | glace à la vanille | yuzu

Valrhona chocolate cake | vanilla ice cream | yuzu

Cheesecake

Mandarinen Sorbet | Mango

Cheesecake | sorbet à la mandarine | mangue

Cheesecake | tangerine sorbet | mango

Jeden Tag stehen weitere Tagesdesserts zur Auswahl bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter für eine Empfehlung.

Chaque jour, d'autres desserts du jour sont disponibles, veuillez demander à notre personnel de service de vous les recommander.

Every day there are other desserts of the day to choose from, please ask our service staff for a recommendation.

zum Dessert empfehlen wir ein Glas

Dessertwein „Exquisit“ Beerenauslese

4cl 7

Gommer Bio Käse-Selektion | regionales Früchtebrot

19

Assortiment de fromage des Goms | pain aux fruits de la région

Bio cheese-selection of Goms | local fruit bread

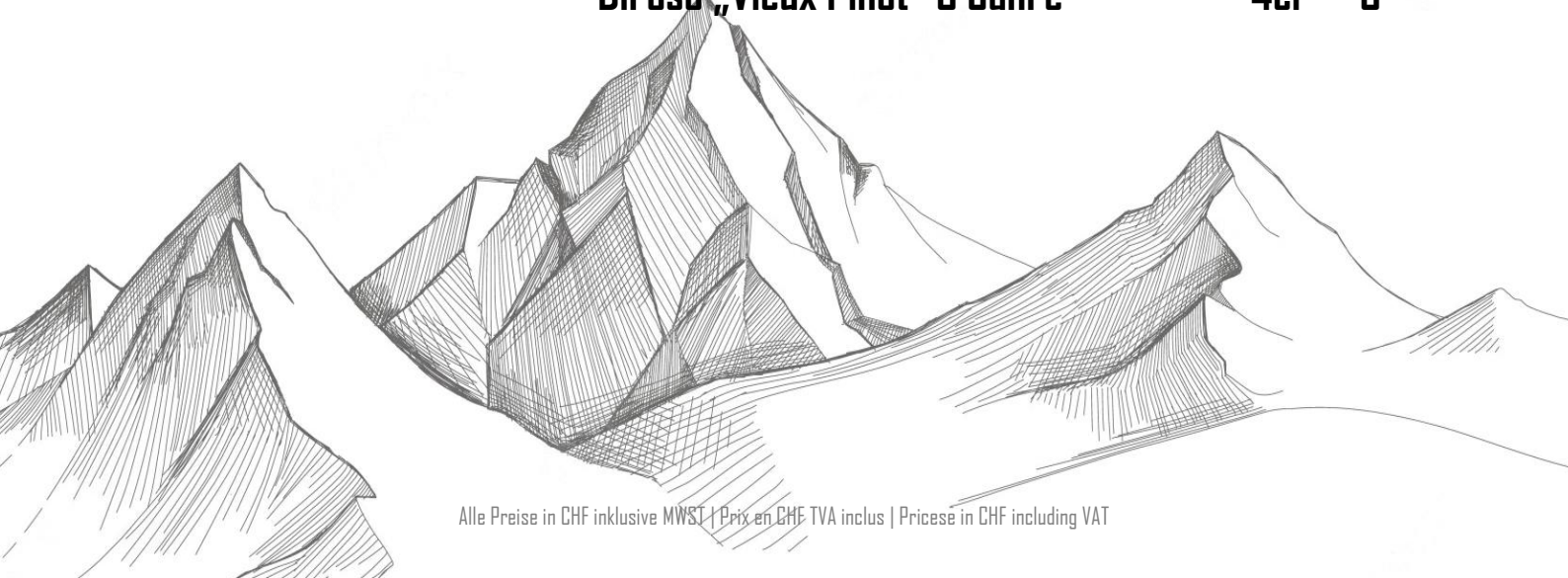
als guter Käse-Begleiter passt

Portwein „Presidential“ 20 Jahre

4cl 13

Diroso „Vieux Pinot“ 9 Jahre

4cl 9



Für unsere kleinen Gäste

pour nos petits hôtes | for our little guests

« Smiley » am Stängel | Vanilleglace & Erdbeersorbet 4
« Smiley » popsicle | glace à la vanille & sorbet aux fraises
« Smiley » popsicle | vanilla ice cream & strawberry sorbet

« Birdy » (Spielfigur) | Schokoladenglace 6
« Birdy » (jouet) | glace au chocolat
« Birdy » (playtoy) | chocolate ice cream

Glaces & Sorbets

4

Vanille	(<i>vanille</i> vanilla)	Mango	(<i>mangue</i> mango)
Schokolade	(<i>chocolat</i> chocolate)	Himbeer	(<i>framboise</i> raspberry)
Kaffee	(<i>café</i> coffee)	Zitrone	(<i>citron</i> lemon)
Haselnuss	(<i>noisette</i> hazelnut)		
Baumnuss	(<i>noix</i> walnut)		
Karamell	(<i>caramel</i> caramel)		

Toppings

1,50

Schlagrahm	(<i>crème fouettée</i> whipped cream)
Himbeersauce	(<i>sauce aux framboises</i> raspberry sauce)
Schokoladensauce	(<i>sauce au chocolat</i> chocolate sauce)
Smarties	(<i>smarties</i> smarties)
Erdbeeren (saisonal)	(<i>fraises saisonal</i> strawberries seasonal)
Mini Marshmallows	(<i>guimauves</i> mini marshmallows)
Karamellisierte Nüsse	(<i>noix caramélisées</i> caramelized nuts)

Getränke

boissons | beverages

Mineralwasser

Rhätzünser	0,4 l	5
Rhätzünser	0,8 l	9
Arkina ohne Kohlensäure	0,4 l	5
Arkina ohne Kohlensäure	0,8 l	9

Säfte

MICHEL Orangensaft	0,2 l	6
MICHEL Tomatensaft	0,2 l	6
RAMSEIER Multivitaminsaft	0,3 l	6
RAMSEIER Grapefruitsaft	0,3 l	6

Süssgetränke

Coca Cola Coca Cola Zero Fanta, Sprite	0,33 l	5,50
Rivella rot oder blau	0,33 l	5,50
THOMAS HENRY Tonic Water Ginger Beer	0,2 l	5,50
RAMSEIER Apfelschorle	0,33 l	5,50
Pellegrino San Bitter	0,1 l	5,50

Biere

Valaisanne vom Fass „Herrgöttli“	0,2 l	4,-
Valaisanne vom Fass „Stange“	0,3 l	4,80
Valaisanne vom Fass „Humpen“	0,5 l	7,50
Feldschlösschen „Hopfenperle“	0,33 l	5,50
Feldschlösschen „Alkoholfrei“	0,33 l	5,50
Schneider Weissbier	0,5 l	8,-

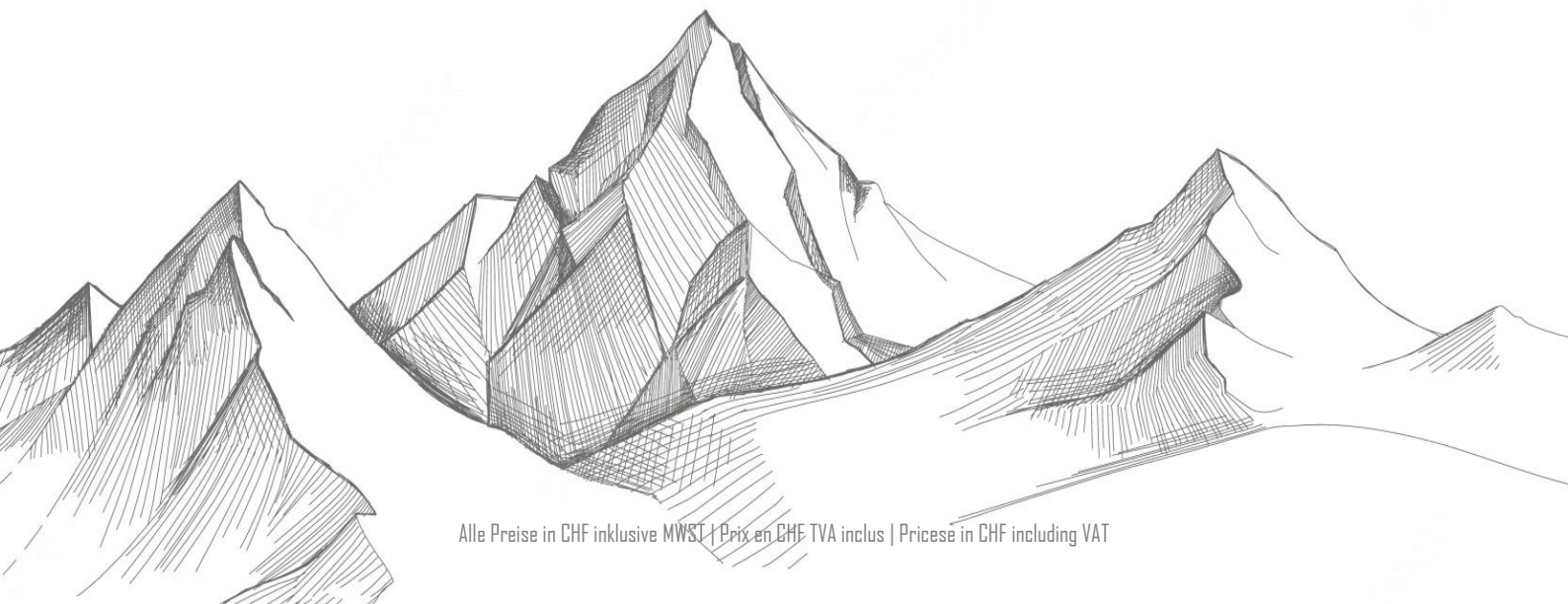
Warmgetränke

boissons chaudes | hot drinks

Kaffee Crème	4,80
Espresso	4,80
Espresso Macchiato	4,80
Espresso Doppio	6,80
Cappuccino	5,30
Milchkaffee	5,30
Latte Macchiato	6,30
Glas Tee	4,80
Ovomaltine warm kalt	4,80
Schokolade warm kalt	4,80

Spezielle Kaffees & Heissgetränke

„KAFI LUZ“ Williams, Kirsch, Zwetschge, Kräuter	4 cl	8,50
Kaffee Crème mit Likör Baileys, Grand Marnier, Amaretto	4 cl	10



Unsere Philosophie

Bei Obst und Gemüse berücksichtigen wir vorwiegend Walliser Produzenten.

Nous privilégions essentiellement les producteurs valaisans.

For fruits and vegetables we mainly consider producers of Valais.

Herkunftsbezeichnung | indication de provenance | indication of origin

Poulet	Schweiz
<i>Poulet</i> chicken	<i>Suisse</i> Switzerland
Rind	Schweiz
<i>Boeuf</i> beef	<i>Suisse</i> Switzerland
Kalb	Schweiz
<i>Veau</i> veal	<i>Suisse</i> Switzerland
Crevetten	Bangladesch Vietnam
<i>Crevettes</i> king prawns	<i>Bengladesh</i> Vietnam Bangladesh Vietnam
Lachs	Schweiz Frankreich
<i>Saumon</i> salmon	<i>France</i> Suisse France Switzerland
Skrei	Norwegen
Schwein	Schweiz
Porc pork	<i>Suisse</i> Switzerland

Bei Fragen zu Allergien oder Unverträglichkeiten steht Ihnen das Personal stets zur Verfügung und wird Sie über alles informieren.

Si vous avez des questions concernant des allergies ou des intolérances, n'hésitez pas à nous contacter.

le personnel est toujours à votre disposition et vous informera de tout.

If you have any questions about allergies or intolerances the staff is always at your disposal and will inform you about everything.