

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

La Rouchefoucauld

Wir freuen uns, Sie in unserem Gault Millau Restaurant begrüßen zu dürfen.

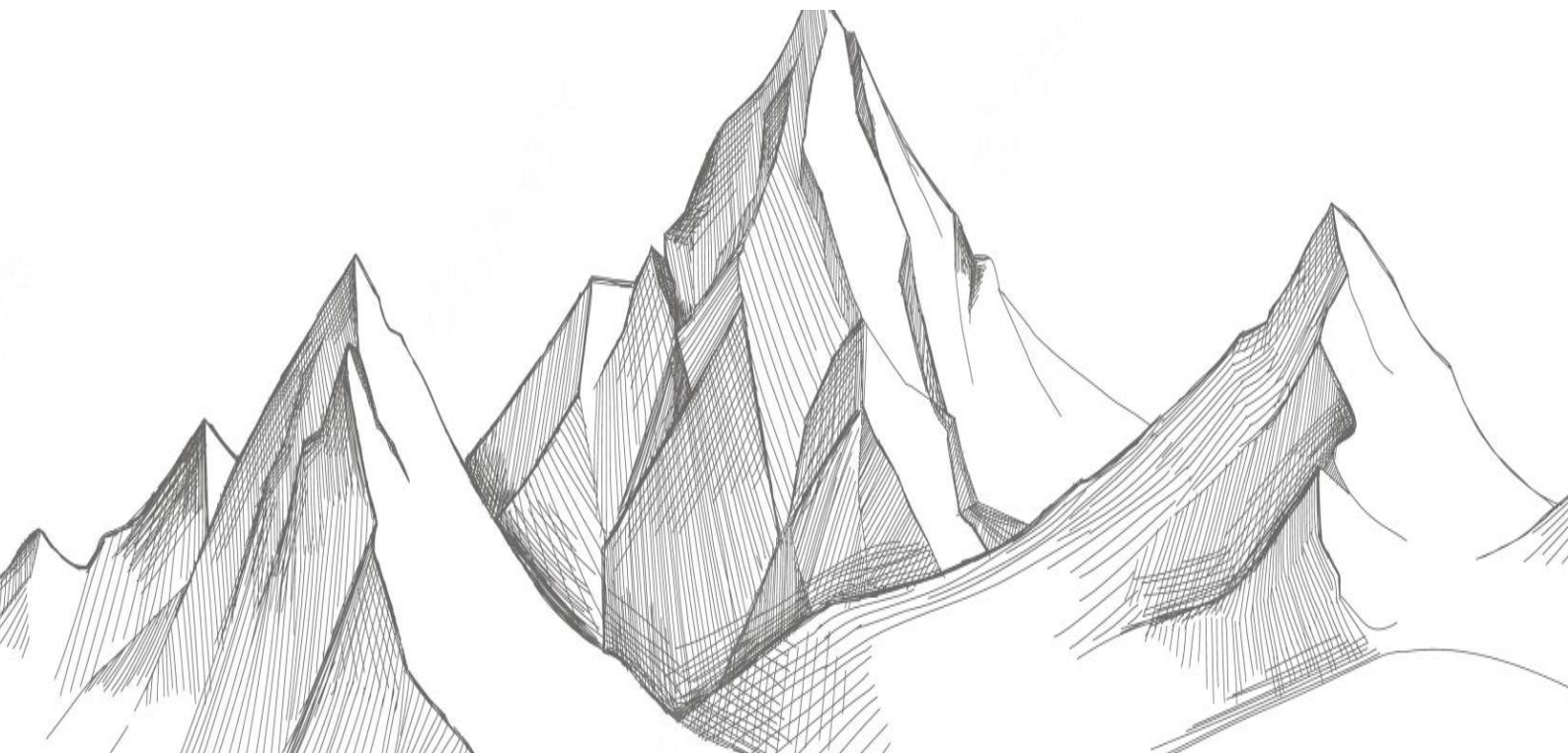
Wir legen Wert auf eine frische, auch regionale Küche.

Nous nous réjouissons de vous accueillir dans notre restaurant Gault Millau.

Nous privilégions une cuisine fraîche et régionale.

We are delighted to welcome you to our Gault Millau restaurant.

We place great importance on fresh, locally sourced cuisine.



Vorspeisen

entrées | starters

Variation von Tomaten



20

Freilandtomaten | Basilikum-Sorbet | Gin-Gurken-Gazpacho

variation de tomates

tomates de plein champ / sorbet au basilic / gaspacho gin-concombre

tomato variation

field-grown tomatoes | basil sorbet | gin-cucumber gazpacho

Schweizer Lachsforellen Carpaccio aus Bremgarten

22

Zitrus-Alpenkräuter-Vinaigrette | Salatbouquet

Carpaccio de truite saumonée suisse de Bremgarten

vinaigrette aux agrumes et aux herbes alpines / bouquet de salade

Swiss salmon trout carpaccio from Bremgarten

citrus and alpine herb vinaigrette | salad bouquet

Schweizer Rindertatar

70g 27

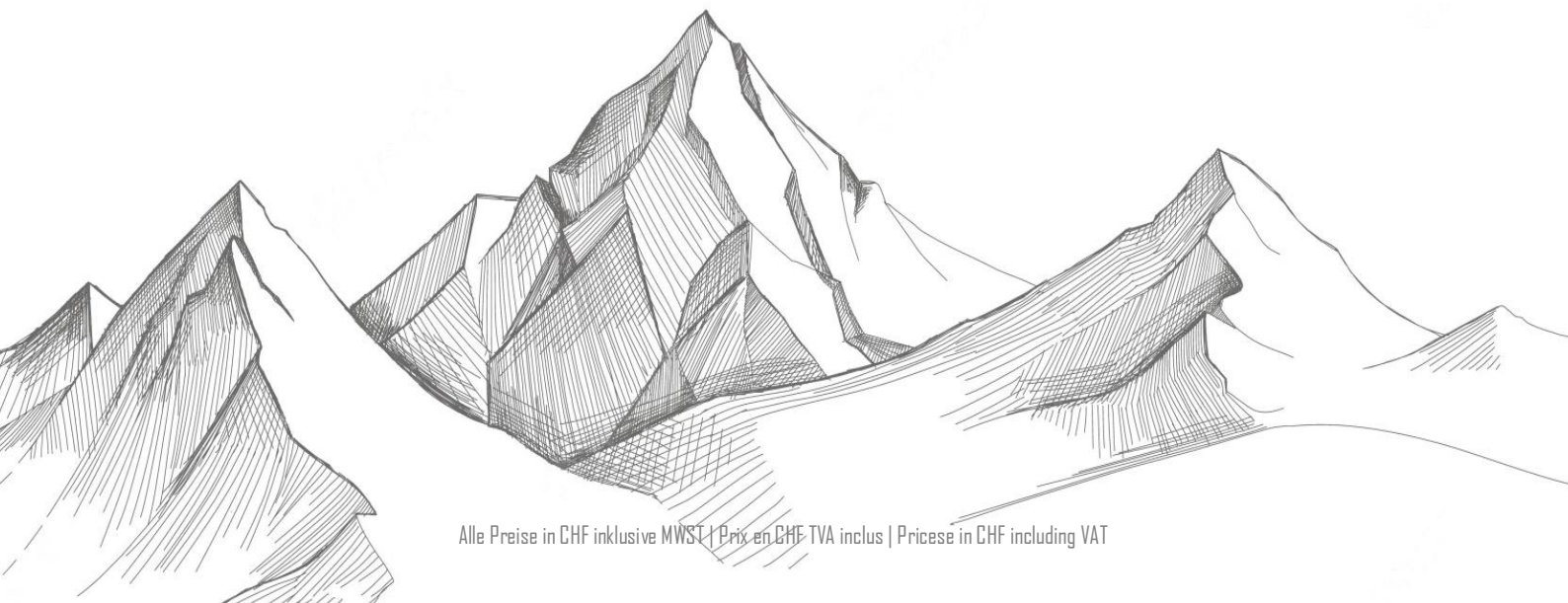
am Tisch frisch zubereitet | Toast

tartare de bœuf suisse

fraîchement préparé à la table / toast

swiss beef tartare

freshly prepared at the table | toast



Vorspeisen

entrées | starters

Sándors Ravioli mit Salbei – Rahmsauce
Birne | Gorgonzola | Walnuss

ravioli de Sándor à la sauge et à la crème
poire | gorgonzola | noix

Sándor's ravioli with sage cream sauce
pear | gorgonzola | walnut



22

Gerne servieren wir Ihnen auch eine Vorspeise
von unserem täglich frischen Gourmet-Menü.

Nous vous servirons volontiers une entrée.
de notre menu gourmet frais du jour.

We will also be happy to serve you an appetizer
from our daily fresh gourmet menu.

Selbstverständlich können Sie auch einen grünen Blattsalat 13
oder einen gemischten Salat bei unseren Mitarbeitern bestellen. 15

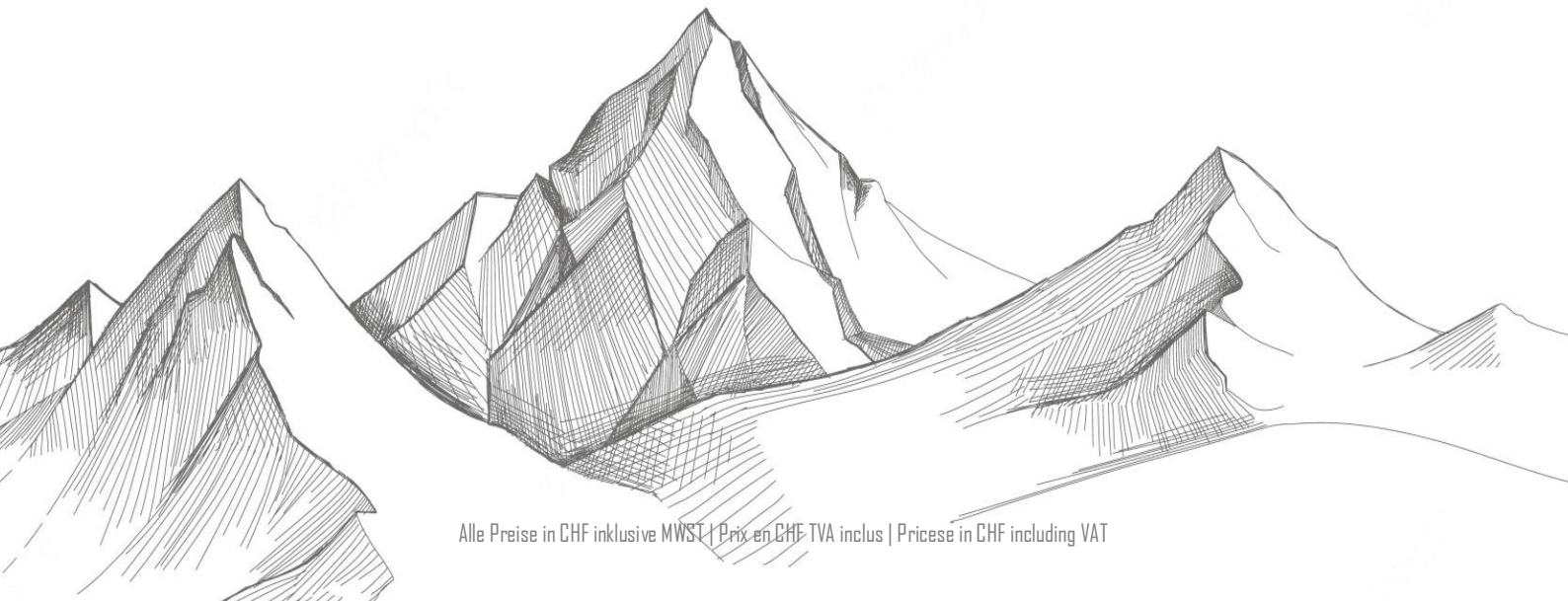
Bien entendu, vous pouvez également commander une petite salade verte ou une
salade composée auprès de notre personnel.

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

Tom Kha Alpin Crèmesuppe

Kokoschips | Korianderöl

velouté de Tom Kha Alpin et de crème

chips de noix de coco / huile de coriandre

Tom Kha Alpin Cream Soup

coconut chips | coriander oil



16

mit geräuchertem Forellentatar

avec un tartare de truite fumée

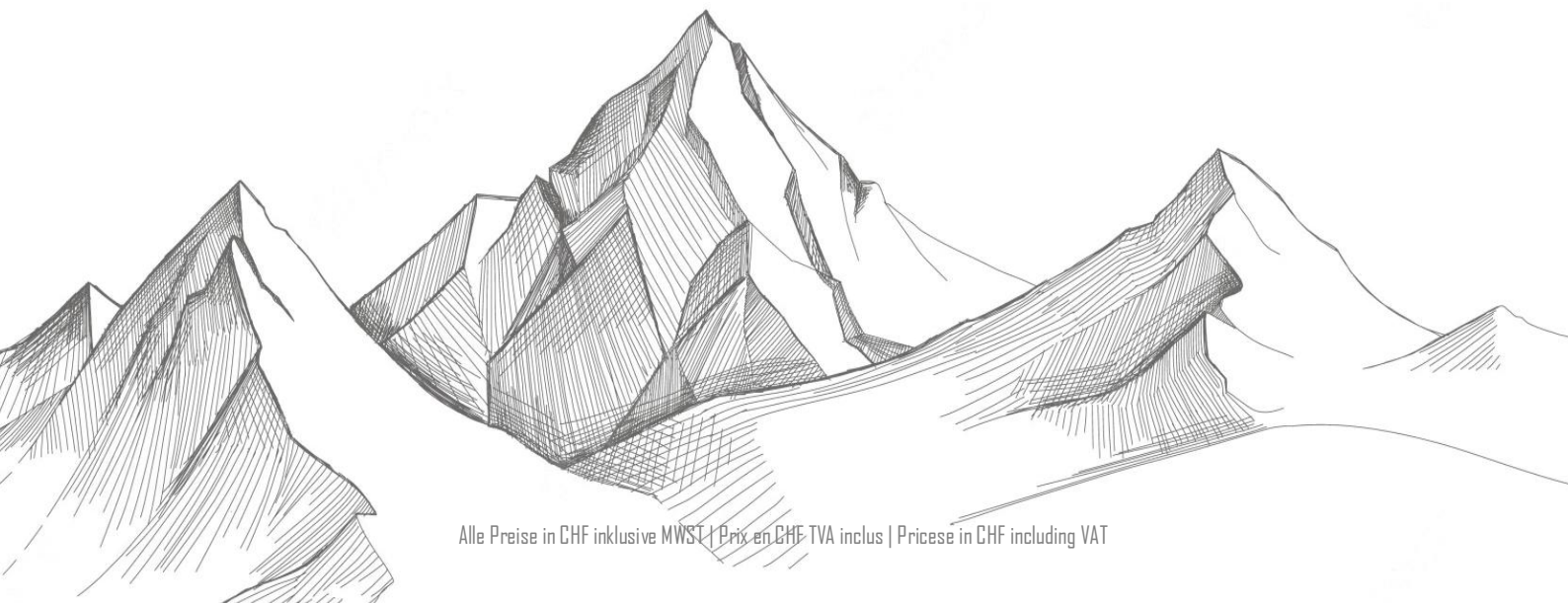
with smoked trout tartare

20

**Gerne servieren wir Ihnen auch eine weitere Suppe
von unserem täglich frischen Gourmet-Menü.**

*Nous vous servons également volontiers une autre soupe
de notre menu gourmet frais du jour.*

**We are also happy to serve you another soup
from our daily fresh gourmet menu.**



Hauptgerichte

plats principaux | main courses

Spaghetti "mediterran"



möglich

29

Datteltomaten | Bundzwiebeln | Kalamata-Oliven

Basilikum | Pinienkerne | Parmesan - Chip

spaghetti "méditerranée"

tomates / oignons de printemps / olives Kalamata

basilic / pignons / chip de parmesan

spaghetti "mediterran"

tomatoes | green onions | kalamata-olives

basil | pine nuts | parmesan chip

mit Poulet | *avec du poulet* | with chicken

36

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

38

mit Rinderfiletstreifen

40

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

hausgemachter Wellington



35

Sellerie-Kartoffelpüree | Randen | Zwiebel | Pilzpüree

Chicorée | veganer Jus

Wellington fait maison

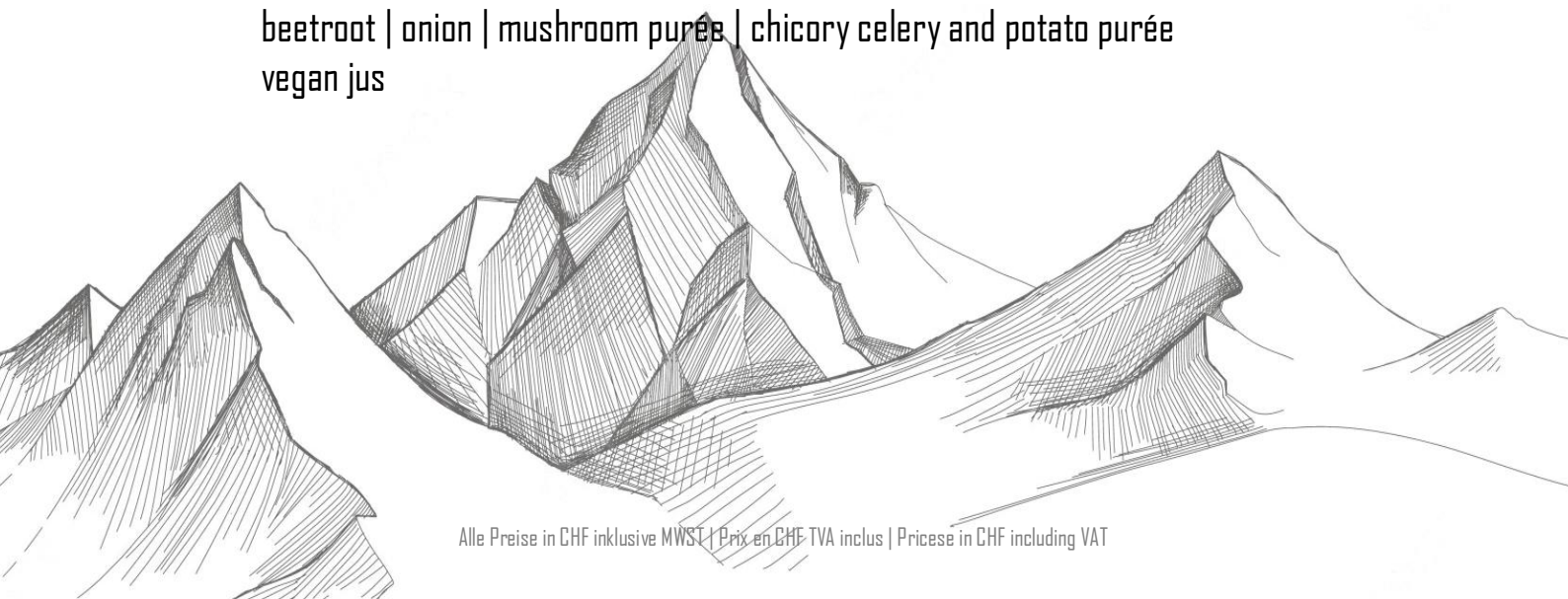
betteraves / oignon / purée de champignons / chicorée

purée de céleri et pommes de terre / jus vegan

homemade Wellington

beetroot | onion | mushroom purée | chicory celery and potato purée

vegan jus



Hauptgerichte

plats principaux | main courses

Sándors Ravioli mit Salbei – Rahmsauce



39

Birne | Gorgonzola | Walnuss

Ravioli de Sándor à la sauge et à la crème

poire / gorgonzola / noix

Sándor's Ravioli with sage cream sauce

pear | gorgonzola | walnut

gebratenes Lachssteak mit Zitrus-Kräuterkruste

45

Bärlauchrisotto | Spargelgemüse | Safranschaum

steak de saumon poêlé en croûte d'agrumes et d'herbes

risotto à l'ail des ours / légumes d'asperges / mousse de safran

pan-fried salmon steak with citrus herb crust

Wild garlic risotto | Asparagus vegetables | Saffron foam

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes "DNYA Style" mit Kräuterseitling

46

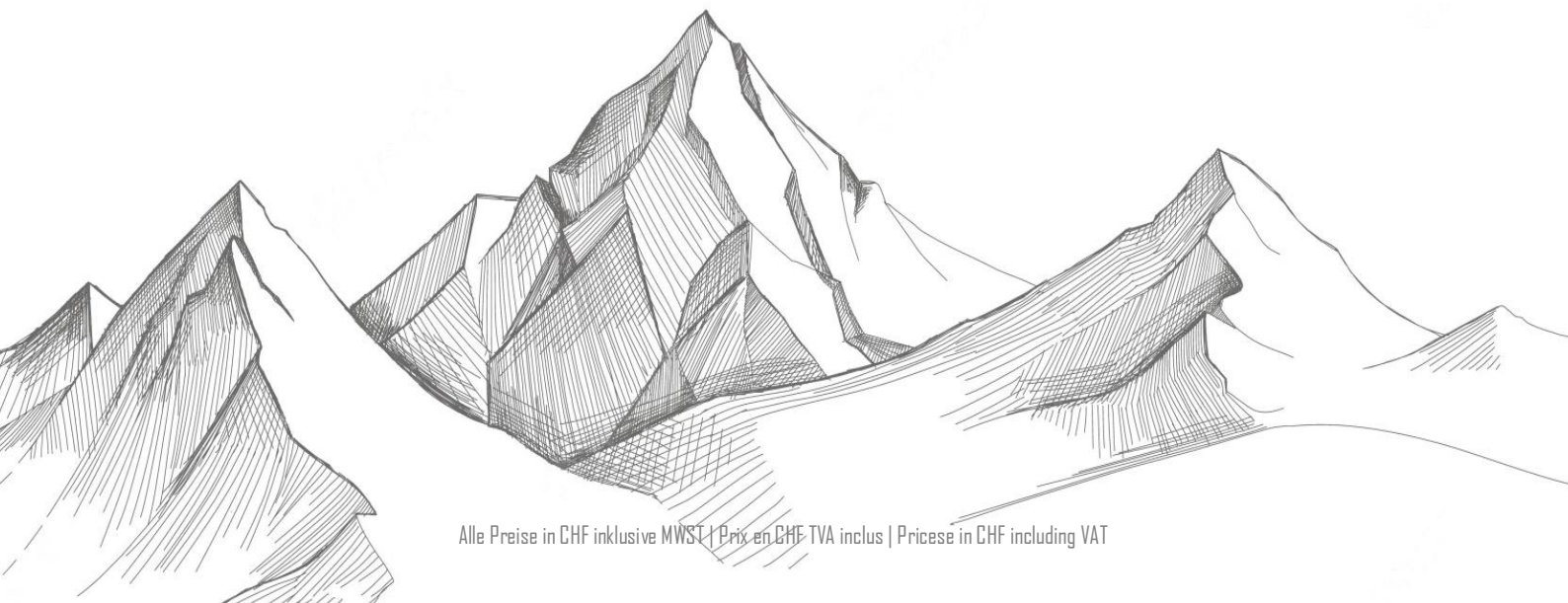
Kartoffelrösti | glasiertes Gemüse | cremige Pilzsauce

emincé de veau à la zurichoise « DNYA Style » avec pleurote

rösti de pommes de terre / légumes glacés / sauce crémeuse aux champignons

Zurich veal slices "DNYA Style" with king oyster mushroom

potato rösti | glazed vegetables | creamy mushroom sauce



Hauptgerichte

plats principaux | main course

Schweizer Rindertatar

140g 49

am Tisch frisch zubereitet | Pommes Frites

tartare de bœuf suisse

fraîchement préparé à la table / pommes frites

swiss beef tartare

freshly prepared at the table | french fries

Duett vom Kalb

52

Kokos-Pastinakenpüree | Babygemüse | Zitronengrasjus

Duo de veau

purée de panais au coco / légumes de printemps

jus à la citronnelle

veal duet

coconut parsnip purée | baby vegetables | lemongrass jus

**Gerne servieren wir Ihnen auch weitere Hauptgerichte
von unserem täglich frischen Gourmet-Menü.**

*Nous vous servons également volontiers d'autres plats principaux
de notre menu gourmet frais du jour.*

**We are also happy to serve you other main courses
from our daily fresh gourmet menu.**

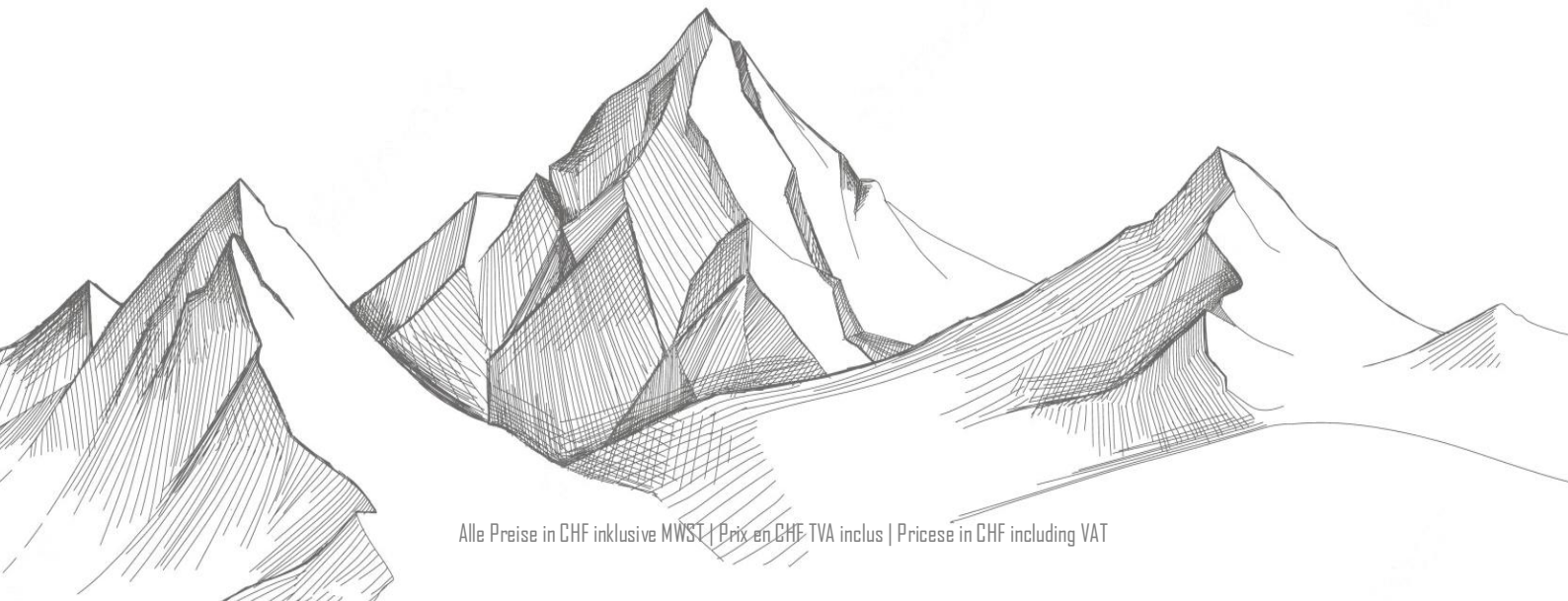


Hauptgerichte

plats principaux | main courses

gebratenes Bio Rinderfilet "Dieter Meier"	<u>200g</u>	59
Chili-Honig-Jus hausgemachte Café de Paris Butter	<u>140g</u>	49
Pommes Frites oder Gemüsestrudel		
<i>filet de bœuf bio rôti "Dieter Meier"</i>		
<i>jus au miel et piment beurre Café de Paris fait maison</i>		
<i>frites ou strudel de légumes</i>		
roasted organic fillet of beef "Dieter Meier"		
chili honey jus homemade Café de Paris butter		
french fries or vegetable strudel		

Lamm-Entrecôte mit grüner Kräuterkruste	48
Minzen-Erbсен-Hummus schwarzer Knoblauch Bohnengemüse	
Bergthymian-Jus	
<i>entrecôte d'agneau en croûte d'herbes vertes</i>	
<i>houmous de petits pois à la menthe ail noir légumes de haricots verts jus au thym de montagne</i>	
lamb entrecôte with green herb crust	
mint pea hummus black garlic green bean vegetables mountain thyme jus	



Desserts

Variation von Walliser Aprikosen

Ingwer | Haselnuss

variation d'abricots valaisans

gingembre / noisette

variation of Valais apricots

ginger | hazelnut



möglich

19

„Weisser Stein“ – Schwimmende Inseln

Salzkaramell | Mandeln | Vanilleglace

„Roche Blanche“ – Îles flottantes

caramel au sel / amandes / glace vanille

„White Stone“ – floating islands

salted caramel | almonds | vanilla ice cream

19

**Gerne servieren wir Ihnen auch ein Dessert
von unserem täglich frischen Gourmet-Menü.**

*Nous vous servirons également volontiers un dessert
de notre menu gourmet frais du jour.*

**We are also happy to serve you a dessert
from our daily fresh gourmet menu.**

Gommer Käse-Variation | regionales Früchtebrot

assortiment de fromage des Goms / pain régional aux fruits

cheese-variation of Goms | local fruit bread

22

cremig gerührter Mocca-Eiskaffee mit Rahm

café glacé au moka, délicieusement onctueux avec de la crème

creamy mocha iced coffee with whipped cream

mit Kirschschiuss / avec un trait de kirsch / with a shot of kirsch

13

17

Für unsere kleinen Gäste

pour nos petits hôtes | for our little guests

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

4

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

6

Glaces & Sorbets

5,00

Vanille (vanille | vanilla)
Schokolade (chocolat | chocolate)
Kaffee (café | coffee)
Haselnuss (noisette | hazelnut)
Pistazie (pistache | pistachio)
Karamell (caramel | caramel)

Mango (mangue | mango)
Himbeer (framboise | raspberry)
Zitrone (citron | lemon)
Aprikose (abricot | apricot)

Toppings

2,00

Schlagrahm (crème fouettée | whipped cream)
Himbeersauce (sauce aux framboises | raspberry sauce)
Schokoladensauce (sauce au chocolat | chocolate sauce)
Smarties (smarties | smarties)
Mini Marshmallows (guimauves | mini marshmallows)
Karamellisierte Nüsse (noix caramélisées | 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 Tomatensaft	0,2 l	6
RAMSEIER Multivitaminsaft	0,3 l	6
RAMSEIER Grapefruitsaft	0,3 l	6
RAMSAIER Orangensaft	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	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	4,50
Valaisanne vom Fass „Stange“	0,3 l	5,50
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

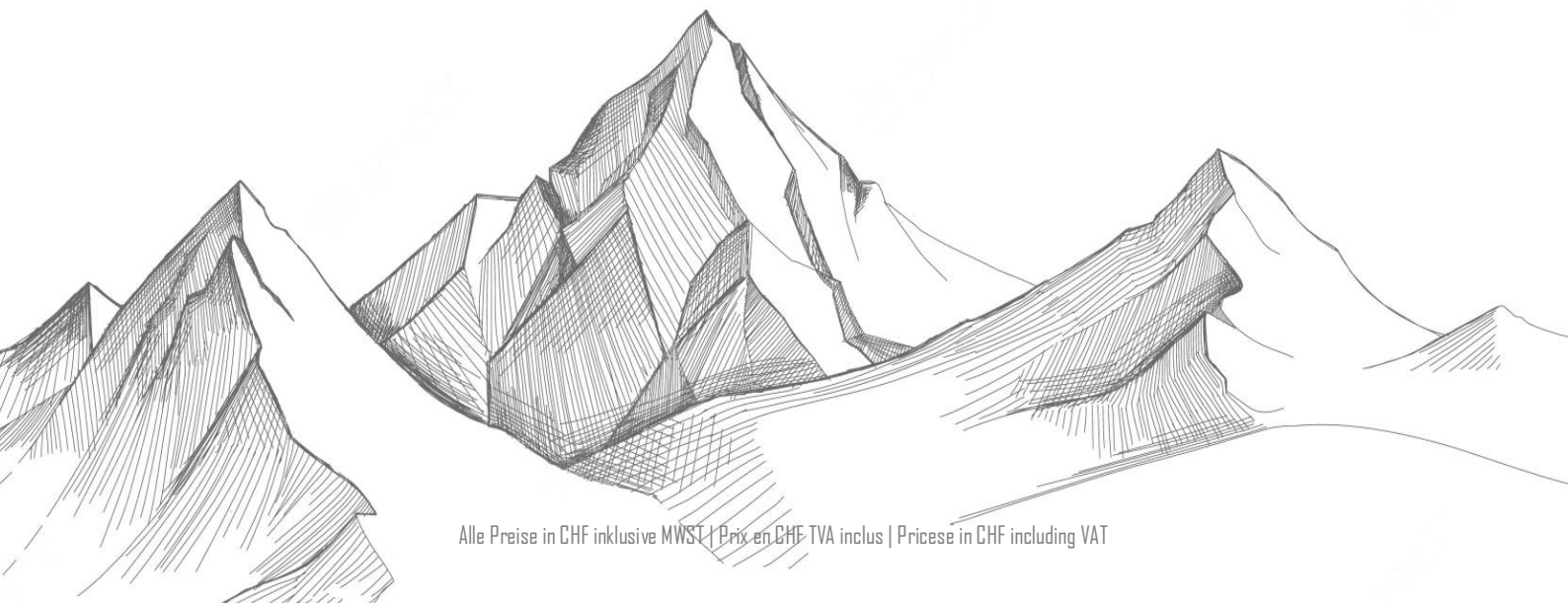
Warmgetränke

boissons chaudes | hot drinks

Kaffee Crème	5,30
Espresso	5,30
Espresso Macchiato	5,30
Espresso Doppio	7,80
Cappuccino	5,80
Milchkaffee	5,80
Latte Macchiato	6,80
Glas Tee	4,80
Ovomaltine warm kalt	5,30
Schokolade warm kalt	5,30

Spezielle Kaffees & Heissgetränke

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



Alle Preise in CHF inklusive MWST | Prix en CHF TVA inclus | Prices in CHF including VAT

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	Argentinien
<i>boeuf</i> beef	Argentine Argentina
Kalb	Schweiz
<i>veau</i> veal	<i>Suisse</i> Switzerland
Crevetten	Vietnam
<i>crevettes</i> king prawns	<i>Viêt Nam</i> Vietnam
Lachs	Norwegen
<i>saumon</i> salmon	Norvège Norway
Lachsforelle	Schweiz
<i>truite saumonée</i> salmon trout	<i>Suisse</i> Switzerland
Lamm	Irland
<i>agneau</i> lamb	<i>Irlande</i> Ireland

[NH] Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt werden



vegetarisch | *végétarien* | vegetarian



vegan | *végan* | vegan

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 à votre disposition pour vous informer.

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