

VORSPEISEN - SALATE - SUPPEN

Zart gewürztes Rindstatar

auf einer buttrig-süssen Brioche begleitet von hausgemachter Salzbutter

27.50 / 37.00

auf Wunsch mit einem Hauch Cognac oder Whiskey vollendet
Aufpreis 7.00

Lauwarmer Ziegenkäse

mit Schweizer Honig glasiert, verfeinert mit gerösteten Pinienkernen
auf hauchdünnem Carpaccio von der Rande

25.50

Grüner Blattsalat

mit hausgemachtem Dressing nach Wahl

8.50

Bunt gemischter Salat

frisch angerichtet, dazu ein Dressing nach Wahl

10.50 / 16.50

Hausgemachte Dressings: French • Italienne • Balsamico

Stockalper Salat

feine Blattsalate mit Trockenfleisch, Hobelkäse, Ei
und saisonaler Frucht, serviert mit Balsamico-Dressing

13.50 / 18.50

Angleterre Plättli

Auswahl regionaler Fleischspezialitäten und Bergkäse,
serviert mit Roggenbrot, getrockneten Aprikosen und Baumnüssen

18.50 / 28.00

Regionale Käsevariation

mit Baumnüssen garniert und fruchtigem Senf
dazu servieren wir Roggenbrot

18.50 / 28.00

Aromatische Kräutersuppe

sanft abgeschmeckt und verfeinert mit knusprigen Knoblauchcroûtons
sowie einer frischen Note von Apfel

13.50

Fleischbrühe «Bacchus»

kräftige Bouillon, verfeinert mit einem Hauch Rotwein

9.50

Tagessuppe

Äs het solang's het

8.50

SPARGELKARTE

Traditionelle Walliser Käseschnitte
Brot, Wein, Schinken, Raclettekäse und Ei,
serviert mit Essiggurken und Silberzwiebeln

24.50

auf Wunsch mit Spargeln +5

Duo von weissem und grünem Spargel
garniert mit Rohschinken
und einer sämigen, klassisch verfeinerten Sauce Béarnaise
und Salzkartoffeln

19.50 / 25.50

Weisser Spargel nach Mailänder Art
veredelt mit nussig duftender, zerlassener Butter
und Reibkäse

19.50 / 25.50

FISCH – FLEISCH

Knusprig gebratenes Lachsfilet
serviert an einer sämigen Zitronensauce
begleitet von cremigem Risotto mit jungem Spinat

47.50

Sautierte Seeteufel-Medaillons
auf feiner Polenta angerichtet
vollendet mit luftigem Champagnerschaum
und zartem grünem Spargel

48.50

Pochierte Zanderfilets
unter einer aromatischen Pestokruste
auf fruchtig-feiner Rhabarber vinaigrette
mit klassischen Salzkartoffeln

46.50

Sautiertes Lammfilet in aromatischer Kräuterkruste
begleitet von goldenen Röstikroketten
und saisonalem Gemüse

180gr 48.50 / 250gr 59.50

Rosa gebratenes Zwischenrippenstück vom Rind
serviert mit einer sämigen, klassisch verfeinerten Sauce Béarnaise
und knusprig-frischen Pommes Frites

180gr 47.50 / 250gr 58.50

Zartrosa gebratene Entenbrust
an einer fein abgestimmten Rhabarber vinaigrette,
mit cremiger Polenta
und marktfrischem saisonalem Gemüse

46.50

Cordon bleu

**aus dem Schweinsnierstück
(Zubereitungszeit: 30 Minuten!)**

serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur

zum Aufpreis von 7.00
bereiten wir unsere Cordon Bleu mit Kalbfleisch zu

**Cordon bleu «Natur»
der Klassiker mit Schinken und Käse**

34.00

**Cordon bleu «Chnobl»
Knoblauch, Schinken, Käse**

36.00

**Cordon bleu «Angleterre»
Spargelwürfel, Schinken, Käse**

37.00

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Cremiger Weissweinrisotto

oder

Sämiger Safranrisotto

mit jungem Spinat

knusprige Roggenbrotchips

28.00

Hausgemachter Hirseburger

mit geschmolzenem Käse überbacken im Briochebrot

dazu saisonales Gemüse und knusprige Pommes Frites

29.50

Altstadt Pasta

mit rassig gewürzten Rindswürfel

veredelt mit einer Cognac-Rahmsauce

29.50

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Tiramisù von frischen Erdbeeren
verfeinert mit hausgemachtem Erdbeersirup

16.50

Hausgemachtes Zitronentartelette
auf seiner zarten Crème, vollendet mit einem Hauch frisch geschlagener Sahne und
goldbraunem Baiser

14.50

Cremiger Schokoladenkuchen
serviert mit feinem Vanilleeis und luftiger Schlagsahne

12.00

Erdbeeren «Diavola»
mit flüssigem Schlagrahm, grünem Pfeffer und einem Hauch Balsamico
begleitet von hausgemachten Basilikum Sorbet

15.50

Eisbecher Romanoff
mit zwei Kugeln Vanilleeis, marinierten Erdbeeren und Schlagsahne

13.50

Degustations-Menü

ab 2 Personen

Zart gewürztes Rindstatar

auf einer buttrig-süssen Brioche begleitet von feiner Salzbutter verfeinert
mit einem Hauch Cognac

* * *

Aromatische Kräutersuppe

sanft abgeschmeckt und verfeinert mit knusprigen Knoblauchcroûtons
sowie einer frischen Note von Apfel

* * *

Sautierte Seeteufel-Medaillons

auf feiner Polenta angerichtet vollendet mit luftigem Champagnerschaum
und zartem grünem Spargel

* * *

hausgemachtes Basilikumsorbet

mit Schaumwein verfeinert

* * *

Rosa gebratenes Zwischenrippenstück vom Rind (100gr)

serviert mit einer sämigen, klassisch verfeinerten Sauce Béarnaise
und knusprig-frischen Pommes Frites

* * *

Tiramisù von frischen Erdbeeren

verfeinert mit hausgemachtem Erdbeercoulis

Pro Person ohne Wein

CHF 98.50

Erleben Sie das Menü mit passenden Weinen zu jedem Gang

Pro Person

CHF 138.50