

VORSPEISEN - SALATE - SUPPEN

Zart gewürztes Rindstatar

auf goldigem Toastbrot begleitet von hausgemachter Salzbutter

27.50 / 37.00

auf Wunsch mit einem Hauch Cognac oder Whiskey vollendet

Aufpreis 5.00

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

- Informationen zu Allergenen und Herkunft der Fisch- und Fleischprodukte finden Sie in unserer Deklarationsliste. Wenden Sie sich bei Fragen an unsere Mitarbeitenden.
- Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken und der gesetzlichen Steuer.

Sommerduett aus der Altstadt

dünne Tomatenscheiben, Bufala-Mozzarella
verfeinert mit Himbeerbalsamico, begleitet von
erfrischendem hausgemachtem Basilikumsorbet

13.50 / 18.50

Angleterre Plättli

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

18.50 / 28.00

Gurkenkaltschale

aus Buttermilch, verfeinert mit frischem Knoblauch und Dill

13.50

Mediterrane Tomatensuppe

sanft mit Gin abgeschmeckt und luftiger Rahmhaube veredelt

13.50

FISCH

Knusprig gebratenes Lachsfilet

serviert an einer sämigen Zitronensauce,
begleitet von cremigem Risotto und Rucola

47.50

Sautierter Loup de Mer

begleitet von hausgemachten Gnocchi,
vollendet mit luftiger Nolly Prat Sauce

48.50

- Informationen zu Allergenen und Herkunft der Fisch- und Fleischprodukte finden Sie in unserer Deklarationsliste. Wenden Sie sich bei Fragen an unsere Mitarbeitenden.
- Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken und der gesetzlichen Steuer.

Fleisch

Gebratenes Schweinssteak

hausgemachte Kräuterbutter,
begleitet von knackigen Pommes Frites
und saisonalem Gemüse

180gr 29.50 / 250gr 36.50

Rosa gebratenes Tagliata

serviert auf Rucola verfeinert mit Olivenöl, dazu sämiger Risotto

180gr 47.50 / 250gr 58.50

Zartrosa gebratene Entenbrust

an einer fein abgestimmten Sauerkirchsauce,
goldbraunen Bratkartoffeln
und marktfrischem saisonalem Gemüse

46.50

Paniertes Schweinsschnitzel

Pommes Frites
und Gemüse

27.50

Cordon bleu

aus dem Schweinsnierstück
serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur

(Zubereitungszeit: 30 Minuten!)

Cordon bleu «Natur»

der Klassiker mit Schinken und Käse

34.00

Cordon bleu «Chnoblì»

Knoblauch, Schinken, Käse

36.00

Cordon bleu «Angleterre»

getrocknete Aprikosen, Trockenfleisch, Rohschinken, Käse

38.00

Alle unsere Fisch- und Fleischgerichte
servieren wir auch als Fitnessteller mit buntem Salat
und hausgemachtem Dressing nach Wahl

Auf Wunsch servieren wir auch Beilagen zum Fitnessteller
Aufpreis CHF 5.00 pro Beilage

Beilagen zum Fitnessteller

Pommes Frites

Bratkartoffeln

Risotto

- Informationen zu Allergenen und Herkunft der Fisch- und Fleischprodukte finden Sie in unserer Deklarationsliste. Wenden Sie sich bei Fragen an unsere Mitarbeitenden.
- Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken und der gesetzlichen Steuer.

KLASSIKER UND VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Cremiger Weissweinsrisotto

mit Rucola
und knusprigen Roggenbrotchips

28.00

Hausgemachte Altstadt Gnocchi

mit mediterraner Tomatensauce
Rucola und Reibkäse

29.50

Traditionelle Walliser Käseschmitte *

Brot, Wein, Schinken, Raclettekäse und Ei,
serviert mit Essiggurken und Silberzwiebeln

24.50

* Auch als vegetarische Variante ohne Schinken erhältlich

22.50

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Klassisches hausgemachtes Tira mi sù

verfeinert mit einem Schuss Amaretto

(alkoholfrei)

16.50

Cheesecake «Angletterre»

hausgemachter, cremig-feiner Cheesecake
auf einem leichten Boden aus Feigen und Mascarpone

14.50

Cremiger Schokoladenkuchen

serviert mit feinem Vanilleeis und luftiger Schlagsahne

12.00

hausgemachtes Basilikumsorbet

mit Salgescher Schaumwein verfeinert

13.50

- Informationen zu Allergenen und Herkunft der Fisch- und Fleischprodukte finden Sie in unserer Deklarationsliste. Wenden Sie sich bei Fragen an unsere Mitarbeitenden.
- Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken und der gesetzlichen Steuer.

Degustations-Menü

ab 2 Personen

Zart gewürztes Rindstatar

auf goldigem Toastbrot begleitet von feiner Salzbutter
verfeinert mit einem Hauch Cognac

Mediterrane Tomatensuppe

sanft mit Gin abgeschmeckt und mit einer luftigen Rahmhaube veredelt

Sautierter Loup de Mer

begleitet von hausgemachten Gnocchi
vollendet mit luftiger Nolly Prat Sauce

hausgemachtes Basilikumsorbet

mit Salgescher Schaumwein verfeinert

Rosa gebratenes Tagliata (120g)

serviert auf Rucola verfeinert mit Olivenöl dazu sämiger Risotto

Cheesecake «Angleterre»

hausgemachter, cremig-feiner Cheesecake
auf einem leichten Boden aus Feigen und Mascarpone

Erleben Sie das Menü mit passenden Weinen zu jedem Gang

pro Person
CHF 138.50

pro Person ohne Weinbegleitung
CHF 98.50

- Informationen zu Allergenen und Herkunft der Fisch- und Fleischprodukte finden Sie in unserer Deklarationsliste. Wenden Sie sich bei Fragen an unsere Mitarbeitenden.
- Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken und der gesetzlichen Steuer.