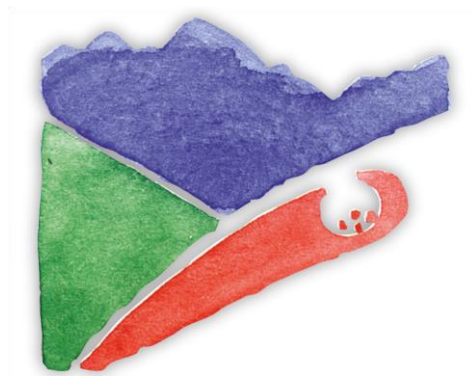


Herzlich Willkommen im Restaurant
Source du Rhône.



Der Restaurant- und Küchenchef Manuel
Rodrigues und sein Team wünschen Ihnen
einen guten Appetit.

WICHTIGE INFORMATIONEN

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiterinnen.

Alle Gerichte auf der Speisekarte die Laktose oder/und Gluten enthalten oder vegetarisch sind, sind wie folgt gekennzeichnet:

L – Laktose

G – Gluten

V – vegetarisch

HERKUNFT VON FLEISCH UND FISCH

- Crevetten: Vietnam • Lachs:
- Schwein: Schweiz
- Poulet: Schweiz
- Rind: Schweiz / Uruguay
- Kalb: Schweiz
- Lamm: Neuseeland*

*Kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

VIELEN DANK UND GUTEN APPETIT

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Verschieden Sandwiches

Schinken, Käse oder Salami 6.-

Trockenfleisch oder Roastbeef 9.-

Portion Raclette mit Beilagen (V, L) 9.-

Walker Aletsch Raclettekäse Ab 2 Portionen 7.-

Walliser Teller 26.-

Trockenfleischteller 29.-

Hausgemachter Lauch-Käsekuchen (V, L, G) 18.-

Mit Salat serviert

Golfer Salat 20.-

Gemischter Salat mit Früchte und Sautierte Pouletbrust gewürzt mit

französischer Sauce und Curry

Hausgemachter Roastbeef mit Salat 24.-

Roastbeef mit gemischtem Salat, Früchten und Tartarsauce

VORSPEISEN

Tomatencremesuppe (V)	8.-
Kartoffel-Lauch-Suppe (V)	8.-
Grüner Salat (V)	8.-
Gemischter Salat (V)	10.-
Küchenchef-Vorspeise Salatbouquet mit einer Trilogie von mit Fleisch, Stockfisch oder Crevetten gefüllten Pastetli	14.-
Birdie Salat Salatbouquet und Cherry Tomaten mit in Olivenöl, Knoblauch und Kräutern sautierten Riesencrevetten	18.-
Rindscarpaccio nach Art des Hauses Rindscarpaccio serviert mit Rucola, Früchten und Cherrytomaten garniert mit Himalaya-Salz, Olivenöl und Balsamico	21.-

PASTA

Spaghetti Napoli (V, G, L)	20.-
Spaghetti Al Pesto (V, G)	25.-
Pasta nach Haus Art Spaghetti mit Tomatenrahmsauce, getrockneten Aprikosen und Trockenfleisch (V-auch vegetarisch möglich, L, G)	26.-

RISOTTO

Risotto nach Chefkoch-Art Risotto mit Riesencrevetten und Cherrytomaten (L)	29.-
Saison Risotto Fragen Sie bitte das Servicepersonal (V, L)	26.-

FISCHGERICHTE

Riesencrevetten nach Chefkoch-Art (Hausspezialität)	39.- 2 Portionen 74.-
In Olivenöl sautierten Riesencrevetten mit feiner Biersauce, Knoblauch und Basilikum serviert mit Pommes, Reis und Gemüse	
Lachsfilet 35.- und Gemüse Gebratener Lachsfilet mit einer Weissweinsauce serviert mit Reis	

FLEISCHGERICHTE

Paniertes Schweineschnitzel 28.-
Mit Pommes und Gemüse

Schweinesteak 28.-
Mit Pommes und Gemüse und Kräuterbutter

Hausgemachter Roastbeef (Hauspezialität) Mit Pommes, Früchten und
Tartarsauce 28.-

Rindsentrecôte 40.-
Mit Pommes, Gemüse und Pfeffersauce

Kalbsgeschnetzeltes 37.-
Mit Reis, Gemüse und einer Pilzrahmsauce

DESSERTS

Hausgemachter Kuchen 8.-

Hausgemachter Kaiserschmarrn 10.-

Apfelstrudel mit Vanillesauce 9.-

Haus Dessert 8.-
Feiner Pudding aus Eiern, Milch und Rahm mit Keksbröseln bestreut
und einer Caramelsauce

Saison Dessert

Fragen Sie bitte das Servicepersonal.

8.-

Diverse Glaces

Fragen Sie bitte nach der Glacekarte.