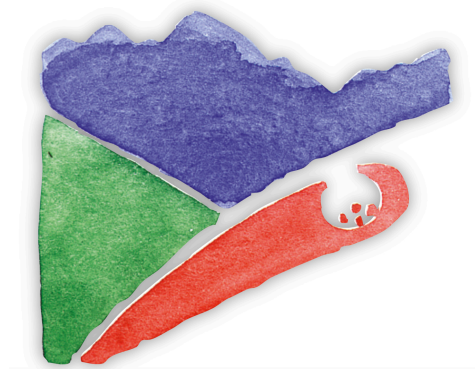


Liebe Damen und Herren,
wir begrüßen Sie Herzlich Willkommen im
Restaurant Source du Rhône.



Der Restaurant- und Küchenchef Manuel
Rodrigues und sein Team wünschen Ihnen eine
schöne Mahlzeit.

WICHTIGE INFORMATIONEN

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

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: Norwegen
- 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

VORSPEISEN

Gulaschsuppe	8.-
Kürbissuppe (V)	8.-
Grüner Salat (V)	8.-
Gemischter Salat (V)	10.-
Küchenchef-Vorspeise Nüsslisalat mit Fleisch und Crevetten gefüllten Pastetli	14.-
Source du Rhône Salat Nüsslisalat und Cherrytomaten 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	20.-
Walliserteller	25.-
Trockenfleischteller	27.-
Hobelkäseteller	22.-

WINTERGERICHTE

Gulaschsuppe 4dl	13.-
Kürbissuppe 4dl (V)	13.-
Hausgemachte Cholera (V, G, L)	20.-
Käseschnitte Natur (V, G, L)	20.-
Walliser Käseschnitte (G, L) Mit Schinken und Tomaten	22.-
Käsefondue (V, L)	27.-

PASTA

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

RISOTTO

Risotto nach Chefkoch-Art (L) Risotto mit Riesencrevetten und Cherrytomaten	30.-
Tomaten-Risotto (V, L)	24.-

FISCHGERICHTE

Riesencrevetten nach Chefkoch-Art 39.-
(Hausspezialität) 2 Portionen 74.-

In Olivenöl sautierten Riesencrevetten mit feiner Biersauce,
Knoblauch und Basilikum serviert mit Pommes, Reis und Gemüse

Lachsfilet 35.-

Gebratener Lachsfilet mit einer Weissweinsauce serviert mit Reis
und Gemüse

FLEISCHGERICHTE

Paniertes Schweineschnitzel 28.-
Mit Pommes und Gemüse

Schweinesteak 28.-
210 g. Fleisch mit Pommes, Gemüse und hausgemachte
Kräuterbutter

Rindsentrecôte 40.-
210 g. Fleisch mit Kartoffelgratin und Gemüse serviert mit
der Haussauce

Kalbsmedaillon 42.-
210 g. Runder Mocken Medaillon mit Kartoffelgratin und
Gemüse serviert mit der Haussauce

Lammentrecôte 40.-
210 g. Fleisch mit Kartoffelgratin und Gemüse serviert mit
der Haussauce

DESSERTS

Hausgemachter Kuchen	8.-
Hausgemachter Kaiserschmarrn	11.-
Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.-
Hausdessert Dreierlei Pudding, Schokoladenmousse und einer Kugel Erdbeerglace	10.-
Aprikosenschnitte Zusammengesetzt aus einem Schokoladenboden und Aprikosencreme	10.-
Diverse Glaces Fragen Sie bitte nach der Glacekarte.	