

# Das gits hittä Abend .....

## Was man immer gern isst....

**Nüsslisalat - Brot-Speckwürfel - Ei 14.00**  
*Salade de mâche – Croutons - Lardons - Œuf*

**Gratinierter Ziegenkäse - Apfelchutney 19.00**  
*Fromage de chèvre gratinée – Chutney aux pommes*

**Carpaccio Thunfisch – Eingel. Ingwer 19.00**  
*Carpaccio de thon*

**Beefsteak Tatar 24.00 / 32.00**  
**Zündholzkartoffel - Toast**  
*Tartare de bœuf - Pommes Allumettes - Toast*

**Waldpilzrahmsuppe - Trüffelöl \* 11.00**  
*Crème des champignons des bois – Huile de truffes*

**Grüner Salat 8.00**

**Gemischter Salat 11.00**

## Unsere Hit's

**Käsefondue „ Hausmischung “ 25.00**  
*Fondue de fromage « Maison »  
ab 2 Personen*

**Käsefondue mit Tomaten 28.00**  
*Fondue de fromage aux tomates  
à partir de 2 personnes*

**Gommer Choléri \* 29.00**  
**Kleiner Wintersalat**  
*Choléri de la Vallée de Conches  
Petite salade d'hiver*

## Pasta & Risotto

**« Walliser Risotto » \* 25.00**  
**Safanrisotto – Rohschinken - Roggenbrotchips**  
*Risotto „ Valaisanne “  
Risotto au safran - Jambon cru - Chips de pain seigle*

**Kürbisrisotto « Steirische Art » \* 24.00**  
*Risotto de courges „ Styrie “*

## Hauptgerichte

**« Wiener Schnitzel » Kalb / Veau 42.00**  
**Grüner Salat Schwein / Porc 29.00**

**Pommes frites - Preiselbeeren**  
*Escalope de veau « Viennoise »  
Pommes frites et airelles  
Petite salade verte*

**Entrecôte « Black Angus » 180 gr. 44.00**  
**Pfeffersauce – Saisongemüse**  
**Beilage nach Wahl**  
*Entrecôte « Black Angus »  
Sauce aux poivres - Légumes de saison  
Accompagnement à votre choix*

**Hirschfilet – Cassis Sauce 42.00**  
**Rotkraut – Serviettenknödel**  
*Filet de cerf – Sauce aux Cassis  
Coux rouge – Serviettenknödel*

**Geschmorte Rindsbäggli 38.00**  
**Merlot Sauce**  
**Saisongemüse – Beilage nach Wahl**  
*Cou de bœuf braisé – Sauce au Merlot  
Légumes de saison  
Accompagnement à votre choix*

**Kleine Portion abzüglich 3.00**

**\* = Vegetarische Gerichte / Plats végétariennes**