

# Das gits hittä Abend .....

## Was man immer gern isst....

<b>Nüsslisalat - Brot-Speckwürfel - Ei</b>	<b>14.00</b>
<i>Salade de mâche – Croutons - Lardons - Œuf</i>	
<b>Gratinierter Ziegenkäse - Chutney *</b>	<b>19.00</b>
<i>Fromage de chèvre gratiné – Chutney</i>	
<b>Beefsteak Tartar - Zündholzkartoffel - Toast</b>	<b>24.00</b>
<i>Tartar de bœuf - Pommes Allumettes – Toast</i>	<b>32.00</b>
<b>Carpaccio « Lachs + Wolfsbarsch » *</b>	<b>21.00</b>
<i>Carpaccio « Saumon + Loup de mer »</i>	
<b>Karotten-Ingwersuppe - Crevetten *</b>	<b>14.00</b>
<i>Crème de carottes au gingembre - Crevettes</i>	

## Unsere Hit's

<b>Golfer's Burger vom Galloway</b>	160 gr.	<b>26.00</b>
<b>Speck – Käse - Spiegelei - Pommes frites</b>		
<i>Golfer's Burger du Galloway</i>		
<i>Lard – Fromage – Œuf au plat - Pommes frites</i>		
<b>Käsefondue « Hausmischung »</b>	ab 2 Personen	<b>25.00</b>
<b>Käsefondue mit Tomaten</b>		<b>28.00</b>
<i>Fondue de fromage « Maison » à partir de 2 personnes</i>		
<i>Fondue de fromage aux tomates</i>		
<b>Hausgemachte Gommer Choleri *</b>	ca. 20 Min.	<b>29.00</b>
<b>Kleiner Wintersalat</b>		
<i>Choleri de la Vallée de Conches « Maison »</i>		
<i>Petite salade d'hiver</i>		

## Pasta & Risotto

<b>« Walliser Risotto » - Risotto „ Valaisanne “ *</b>	<b>25.00</b>
<i>Safanrisotto - Rohschinken - Roggenbrotchips</i>	
<i>Risotto au safran - Jambon cru - Chips de pain seigle</i>	
<b>Ravioli – Schwarzer Trüffel *</b>	<b>24.00</b>
<i>Ravioli – Truffes noir</i>	<b>28.00</b>

## Hauptgerichte

<b>« Wiener Schnitzel »</b>	Kalb / Veau	<b>42.00</b>
<b>Kleiner Wintersalat</b>	Schwein / Porc	<b>29.00</b>
<b>Pommes frites - Preiselbeeren</b>		
<i>Escalope de veau « Viennoise »</i>		
<i>Pommes frites et airelles - Petite salade d'hiver</i>		
<b>Entrecôte « Black Angus »</b>	180 gr.	<b>44.00</b>
<b>Pfeffersauce - Saisongemüse – Beilage nach Wahl</b>		
<i>Entrecôte « Black Angus »</i>		
<i>Sauce aux poivres - Légumes de saison</i>		
<i>Accompagnement à votre choix</i>		
<b>Geschmorte Rindsbäggli</b>		<b>39.00</b>
<b>Saisongemüse – Polenta</b>		
<i>Cou de bœuf braisé – Sauce au Merlot</i>		
<i>Légumes de saison – Polenta</i>		
<b>Filet vom Wolfsbarsch</b>		<b>39.00</b>
<b>Saisongemüse – Safranrisotto</b>		
<i>Filet de loup de mer</i>		
<i>Légumes de saison – Risotto au safran</i>		

Kleine Portion abzüglich 3.00

\* = Vegetarische Gerichte / Plats végétariennes