

Das gits hittä

Was man immer gern isst....

Salat mit Eierschwämmli 16.00
Salade aux chanterelles

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

Carpaccio vom Obergestler Galloway 18.00
Gommer Hobelkäse
Carpaccio de Galloway d'Obergesteln
Fromage de Rebibe de la Vallée de Conches

Hirschcarpaccio – Eingelegte Eierschwämmli 19.00
Carpaccio de cerf – Chanterelles marinées

„Jägersalat“ 24.00
Wildgeschnetzeltetes mit Eierschwämmli, Trauben, Nüssen und Äpfeln
Salade « Chasseur »

Waldpilzrahmsuppe 9.50
Crème des champignons des bois

Grüner Salat 8.50
Gemischter Salat 11.00

Gommer Teller 26.00
Assiette « Vallée de Conches »

Trockenfleisch Teller 27.00
Assiette de viande séchée

Gommer Hobelkäse 22.00
Fromage de Rebibe de Conches

Pasta & Risotto

Spaghetti « Crevetten » 26.00
Spaghetti avec crevettes géantes

« Walliser Risotto » 24.00
Safanrisotto mit Rohschinken, Roggenbrotchips
Risotto „Valaisanne“

Unsere Hit's

Golfer's Burger vom Galloway 160 gr. 26.00

Speck – Käse - Spiegelei - Pommes frites

Golfer's Burger du Galloway
Lard – Fromage – Œuf au plat
Pommes frites

Beefsteak Tartar 24.00 / 32.00

Zündholzkartoffel - Toast

Tartare de bœuf - Pommes Alumettes et toast

Golferteller mit Egli im Bierteig 26.00

Assiette Golfer – Filets de perches frits

Hauptgerichte

“ Wiener Schnitzel “ Kalb / Veau 42.00

Grüner Salat Schwein / Porc 29.00

Pommes frites und Preiselbeeren

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

Entrecôte « Café de Paris » 200 gr. 42.00

Saisongemüse

Entrecôte « Black Angus »
Beurre Café de Paris - Légumes de saison

Geschmorte Rindsbäggli 36.00

Saisongemüse

Cou de bœuf braisé - Légumes de saison

Hirschfilet - Preiselbeersauce 44.00

Rotkraut – Hausgemachte Spätzle

Filet de cerf – Sauce aux airelles
Coux rouge – Spätzle « Maison »

Hirschentrecôte - Preiselbeersauce 42.00

Rotkraut – Hausgemachte Spätzle

Filet de cerf – Sauce aux airelles
Coux rouge – Spätzle « Maison »

Kleine Portion abzüglich 3.00

Weitere täglich wechselnde Empfehlungen

Süssigkeiten – Desserts

Vermicelles mit Meringue und Eis <i>Vermicelles avec Meringue et glace</i>	12.00
Gebrannte Creme „Grossmutter“ <i>Crème caramélise Grand-mère</i>	11.00
Wiener Eiskaffee Vanilleeis mit Kaffee und Schlagrahm <i>Café glacé „Viennoise“</i>	10.00
Eisbecher „ Baileys “ Vanille-, Stracciatella- und Schokoladeneis <i>Coupe „Baileys“</i> <i>Glace chocolat, vanille et stracciatella avec Baileys</i>	11.00
Eisbecher „ Danmark “ Vanilleeis mit heisser Schokoladensauce <i>Coupe „Danmark“</i> <i>Glace vanille avec sauce chocolat</i>	11.00
Eisbecher « Heisse Heidelbeeren » <i>Glace vanille – Myrtilles chaudes - Chantilly</i>	12.00
Sorbet mit Schnaps - Sorbet avec eaux de vie	12.00

Hausgemachtes Eis	Kugel	4.00
--------------------------	--------------	-------------

Apfel	<i>Pommes</i>
Zwetschge	<i>Pruneaux</i>
Heidelbeer	<i>Myrtilles</i>
Sauerrahm mit Honig	<i>Crème aigre avec Miel</i>
Aprikose	<i>Abricots</i>