

Suppen

OXTAILCLAIR KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE PARFUMIERT MIT SHERRY	Fr. 8.50
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE MIT KÄSECROÛTONS	Fr. 9.50
FISCHSUPPE „CHEMINOTS“ KLEINE FISCHSTÜCKE UND KARTOFFELN GEWÜRZT MIT SAFRAN SAUCE „ROUILLE“ MIT CROÛTONS	Fr. 16.00
BISQUE DE HOMARD AU COGNAC HUMMERSCHAUMSUPPE MIT KALBSMILKEN PARFÜMIERT MIT COGNAC	Fr. 17.00

Salate

NÜSSLISALAT «GROSMUTTER ART» MIT GERÖSTETEM SPECK, EIERVIERTELN UND KNOBLAUCHCROÛTONS	Fr. 17.50
SAUTIERTE FISCHFILETS JE NACH MARKTANGEBOT AUF GEMISCHTEM BLATTSALAT AN ORANGEN-VINAIGRETTE	Fr. 32.00
SAUTIERTE JAKOBSMUSCHELN AUF BUNT GEMISCHTEM BLATTSALAT MIT GRANATAPFEL UND SONNENBLUMENKERNE	Fr. 26.00

Kalte Vorspeisen

TATAR HAUSGEMACHTES RINDSFILETTATAR SERVIERT MIT TOAST UND BUTTER	Fr. 25.00	Fr. 34.00
HAUSGEMACHTE ENTENLEBERTERRINE AN ARMAGNAC MIT FEIGENKOMPOTT		Fr. 26.00
MATJESHERING « SYLT » KLASSIKER MIT JOGHURTDRESSING GURKEN , KNACKIGEN APFELSTÜCKEN MILDEN ZWIEBELN UND DILL		Fr. 21.00
CREVETTES ROYALES DU GROENLAND ROYAL GRÖNLAND KREVETTEN MIT COCKTAILSAUCE TOAST UND BUTTER		Fr. 22.00
FILET ROYAL GRAVED LACHS HAUSGEMACHTER LACHS MARINIERT MIT MEERSALZ UND KRÄUTERN MEERRETTICH SORBET		Fr. 24.00

Warme Vorspeisen

MARKBEIN(1 STÜCK) MIT MEERSALZ		Fr. 13.00
WARME ENTENLEBER MIT KARAMELLISIERTEN APFELSTÜCKEN		Fr. 27.00
BURGUNDERSCHNECKEN ÜBERBACKEN MIT KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER		Fr. 18.00
FRÜHLINGSROLLE GEFÜLLT MIT HUMMER UND BLATTSPINAT FENCHEL-ORANGEN SALAT HUMMER-KROKANT PARFAIT		FR. 18.--

Fleisch

RIND

RINDSFILET „ROSSINI“ Fr. 49.00
PORTWEINSAUCE UND FOIE GRAS

RINDSFILET „STROGANOFF“ Fr. 46.00
PIKANTE PAPRIKASAUCE
MIT PEPERONI- UND ESSIGGURKENSTREIFEN

RINDS ENTRECÔTE „CAFÉ DE PARIS » Fr. 48.00
IRLÄNDISCHES BLACK ANGUS-BEEF VOM GRILL
MIT EINER WÜRZIGEN HAUSGEMachten SPEZIALBUTTER GRATINIERT

LAMM

LAMMKARRE AM STÜCK GRILLIERT Fr. 46.00
RATATOUILLEGEMÜSE

KALB

CORDON BLEU VALAISAN Fr. 44.00
GEFÜLLTES KALBSSCHNITZEL
MIT ROHSCHINKEN, RACLETTEKÄSE UND APRIKOSEN

SCHWEIN

FILET MIGNON « CALVADOS » Fr. 42.00
SCHWEINSFILETMEDAILLON
FLAMBIERT MIT CALVADOS

ENTE


„CANARD À L'ORANGE“ Fr. 43.00
ROSA GEBRATENE ENTENBRUST AUS PERIGORD
ABGESCHMECKT MIT ORANGENSAUCE

INKL. GEMÜSEGARNITUR UND BEILAGEN NACH WAHL :
KARTOFFELGRATIN, SPÄTZLI, POMMES FRITES, SALZKARTOFFELN, NUDELN
ODER REIS.

Fisch

EGLIFILET AUS RARON „MEUNIÈRE“ IN BUTTER GEBRATEN BLATTSPINAT UND SALZKARTOFFELN	Fr. 42.00
GRILLIERTES HEILBUTTFILET MIT EINER HASELNUSSKRUSTE CHAMPAGNERSCHAUM MEDITERRANES GEMÜSE GLASIERTEN KARTOFFELPERLEN	Fr. 45.00
PETITE MARMITE DE HOMARD HUMMERMEDAILLON AN ROTER CURRYSAUCE MIT MANGO BASMATIREIS	FR. 44.00
ATLANTISCHE SEEZUNGE GRILLIERT ODER IN BUTTER GEBRATEN SALZKARTOFFELN ODER PILAW-REIS SPINAT	PRO 100G / Fr. 19.90
BOUILLABAISSE „MARSEILLAISE“ FISCHEINTOPF GEGART IM SAFRANSUD SERVIERT MIT BROTCROÛTONS UND ROUILLESAUCE (20 MINUTEN WARTEZEIT)	Fr. 45.00
„LA PÔCHUSE“ EDLER FISCHEINTOPF MIT VIER SÜSSWASSERFISCHEN AN GEMÜSE-WEISSWEINFOND	Fr. 41.00

Der kleine Luxus

MALOSSOL CLASSIC EIN KAVIAR DER SUPERLATIVE MIT EINER LEICHTEN SALZIGEN NOTE BLINIS UND KLASSISCHEN BEILAGEN	
	20G / Fr. 89.00
DEGUSTATIONSSET INKL. WODKA ABSOLUT ODER PERRIER – JOUET BRUT	4CL 10CL

Grill

VOM HOLZKOHLEGRILL

SCHWEIN KOTELETTE DELIKATESSE VOM IBERICO SCHWEIN	ca. 200 gr.	Fr. 38.00
KALBS-SPARERIBS SCHMACKHAFTES CHAROLAIS KALB	ca. 500 gr	Fr. 36.00
RIB-EYE SCHÖN MARMORIERTES HOHRÜCKEN STEAK	ca. 250 gr.	Fr. 45.00
ELCHFILET DAS ZARTESTE UND FEINSTE FILETSTÜCK	ca. 180 gr.	Fr. 52.00
BISONFILET EIN GESCHMACKVOLLES UND FETTARMES FILET	ca. 200 gr.	Fr. 58.00

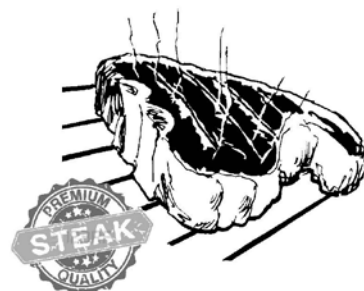
WOLOWINA BEEF «PRIVAT SELECTION»

Fr. 120.00

TOMAHAWK STEAK
ENTRECÔTE – HOCHRIPPE MIT LANGEM KNOCHEN
SPEZIELL WÜRZIG IN GESCHMACK

AB 2 PERSONEN

ca. 1100 gr



Vegetarisch

GEMÜSECURRY SERVIERT MIT REIS UND DIVERSEM SAISONGEMÜSE MILD ODER SCHARF NACH IHRER WAHL	Fr. 29.00
„CHOLERA“ TRADITIONELLER WALLISER GEMÜSEKUCHEN MIT KARTOFFELN, BIRNEN, KÄSE, ZWIEBELN UND ÄPFELN	Fr. 31.00
VEGI - MOUSSAKA GRIECHISCHER KLASSIKER IN VEGETARISCHER FORM MIT AUBERGINE, ZUCCHETTI, PEPPERONI, TOMATEN UND FETA	Fr. 31.00