

Vorspeisen – Entrées – Appetizers

Carpaccio di casa – mit Parmesankäse an Zitronenolivenöl <i>Carpaccio maison au parmesan et huile d'olive au citron</i> Carpaccio di casa – with parmesan and olivelemon oil			Fr. 23.-
Vitello tonnato – Kalbfleisch mit Thunfischsauce <i>Vitello Tonnato - Veau froid à la sauce au thon</i> Vitello tonnato – Veal with tuna sauce			Fr. 23.-
Thunfischcarpaccio – Marinierter roher Thunfisch mit Rosapfeffer <i>Thunfischcarpaccio</i> Tunacarpaccio			Fr. 24.-
* Sashimi – vom roten Tuna und Wild Lachs an Wasabisauce <i>Sashimi</i> Sashimi			Fr. 25.-
Frische Austern – <i>Huîtres fraîches</i> Fresh oysters	4 Stück Fr. 20.-	6 Stück	Fr. 28.-

* **vegetarisch** – *végétarien* – vegetarian

Salatgerichte – Salades composées – Assorted salads



- | | | | | |
|---|---|-----------------------|---|------------------------|
| <p>* Frische Blattsalate
<i>Salades vertes variées</i>
Fresh green salad</p> | <p>klein
<i>petit</i>
small</p> | <p>Fr. 9.-</p> | <p>gross
<i>grand</i>
large</p> | <p>Fr. 17.-</p> |
| <p>* Salat „Belle époque“ – Frische Blattsalate mit Scampis und Rauchlachs
<i>Salade „Belle époque“ – Salade aux scampis et saumon fumé</i>
Salad „Belle époque“ – with scampi and smoked salmon</p> | | | | |
| <p>Hirtensalat – Blattsalate mit Lammfilet an Kräutern
<i>Salade du berger – Salades vertes variées, filet d’agneau aux herbes</i>
Shaphera’s salad – green salad with lamb fillet cooked in herbs</p> | | | | |
| <p>Pouletcurrysalat – an Currysauce mit Melonen und Blattsalaten
<i>Salade de poulet au curry – avec des melons et des salades vertes</i>
Chicken curry salad - with melon and green salad</p> | | | | |

* **vegetarisch** – *végétarien* – vegetarian

Suppen – Potages – Soups

* **Hausgemachte Gemüsesuppe**

Soupe aux légumes „maison“
Home-made vegetable soup

* **Knoblauchrahmsuppe**

Crème d'ail
Cream of garlic soup

* **Curryrahmsuppe mit Crevetten**

Soupe au curry avec des crevettes
Curry cream soup with shrimps



Fr. 10.-

Fr. 10.-

Fr. 12.-

Fischsuppentopf Pot-au feu – siehe Hausspezialitäten
soupe de poissons– voir spécialités de la maison
fish soup - see specialities of the house

* **vegetarisch** – *végétarien* – vegetarian

Hauspezialitäten – Spécialités de la maison *Specialities of the house*

Matterkuchen „Quiche“ - mit Speck Lauch, Zwiebeln, Käse und Blattsalaten **Fr. 25.-**
Quiche – avec lard, poireaux, oignons, fromage et salades
Quiche – with bacon, leek, onion, cheese and green salad

* **Vegetarier Quiche** – mit Lauch, Zwiebeln, Käse und Blattsalaten **Fr. 25.-**
Quiche végétarienne – avec poireaux, oignons, fromage et salades
Vegetarian quiche – with leek, onion, cheese and green salad

* **Risotto ai funghi** – Pilzrisotto mit gemischtem Salat **Fr. 28.-**
Risotto aux champignons – avec une salade mêlée
Mushroom risotto with a mixed salad

* **Pasta mista „Trio“** - 3 verschiedene Teigwaren **Fr. 29.-** mit Scampis **Fr. 38.-**
Pasta mista „Trio“ – 3 pâtes mêlées *avec scampis*
Pasta mista „Trio“ – 3 different pastas *with scampi*

* Hausgemachter Fischsuppentopf Fr. 26.- <i>Pot- au- feu de poisson</i> Fishsoup
--

* **vegetarisch** – *végétarien* – vegetarian

Pastas – Pâtes – Pastas

- * **Pasta mista „Trio“** - 3 verschiedene Teigwaren **Fr. 29.-** mit Scampis **Fr. 38.-**
Pasta mista „Trio“ – 3 pâtes mêlées
Pasta mista „Trio“ – 3 different pastas with scampi
- * **Spaghetti al patrone** – mit Blattspinat, Rahmsauce und Scampis **Fr. 28.-**
Spaghetti al patrone – avec épinards, sauce à la crème et scampis
Spaghetti al patrone – with spinach, cream sauce and scampi
- * **Penne all’arrabbiata** - **Fr. 21.-**
Penne all’arrabbiata
Penne all’arrabbiata
- * **Spaghetti Napoli** – mit Tomatensauce **Fr. 18.-**
Spaghetti Napoli – à la sauce tomate
Spaghetti Napoli – with tomato sauce

Siehe Tagesspezialitäten – voir spécialité du jour – see the specialities of the day
“Ask for Pasta of the Day”

* **vegetarisch** – *végétarien* – vegetarian

Traditionelle Küche – Cuisine traditionnelle Traditional dishes

Rösti mit Speck und Ei <i>Rösti au lard et oeuf</i> Rösti with bacon and egg	Fr. 23.-
* Rösti Matterhorn – mit Bergkäse gratiniert und Spiegelei <i>Rösti Matterhorn – gratiné au fromage et oeuf sur plat</i> Rösti Matterhorn – with cheese and fried egg au gratin	Fr. 23.-
Trockenfleischteller <i>Viande séchée</i> Dried meat	Fr. 26.-
Walliserteller – gemischte Fleischplatte <i>Assiette valaisanne</i> Walliserteller – a platter of mixed cold meat	Fr. 26.-
Findlerteller – ½ Trockenfleisch, ½ Hobelkäse <i>Assiette de Findeln – ½ viande séchée, ½ fromage raboté</i> Plat from Findeln – platter ½ dried meat, ½ chipped cheese	Fr. 24.-
* Hobelkäse <i>Fromage raboté</i> Chipped cheese	Fr. 22.-



* **vegetarisch** – *végétarien* – vegetarian

Fleischgerichte – Plat de viande – Meat dish

- Lammfilet an Kräutermarinade** – mit Rösti und Salat **Fr. 38.-**
Filet d'agneau au herbes – avec rösti et salade
Fillet of lamb with herbs – with rösti and salad
- Kalbsleber Provençale** – mit Rösti und Salat **Fr. 36.-**
Foie de veau provençale – avec rösti et salade
Calf's liver provençale – with rösti and salad
- Rindsfilet mit schwarzem Pfeffer** – mit Rösti und Salat **Fr. 48.-**
Filet de boeuf au poivre noir – avec rösti et salade
Fillet of beef with black pepper - with rösti and salad
- Kalbskotlett vom Biobauer** – an Zitronenbutter, Safrannudeln und Salat **Fr. 49.-**
Côte de veau - avec beurre au citron, Nouilles au safran et salade
Veal Cotlet – with lemon butter, safran noudl's and salad



Süßspeisen – Desserts – Desserts

Tiramisu – hausgemacht <i>Tiramisu – maison</i> Home-made Tiramisu	Fr. 13.-
Mousse au chocolat – hausgemacht <i>Mousse au chocolat – maison</i> Home-made chocolate mousse	Fr. 13.-
Lovers- Meringues – mit Vanillesauce, Carameleis, Irishcream und Früchten <i>Lovers- Meringues – avec sauce vanille, glace caramel, irishcream et fruits</i> Lovers Meringues – with vanilla sauce, caramel ice-cream, Irish cream and fruit	Fr. 13.-
Franz & Heidi's Findlersurprise – gemischter Dessertteller <i>Franz & Heidi's Findlersurprise – Plat de dessert variés</i> Franz & Heidi's Findler surprise – plate of assorted desserts	Fr. 18.-
Sorbet-Traum – gemischter Sorbetteller <i>Rêve de sorbet – plat de sorbets variés</i> Sorbet dream – of assorted sorbets	Fr. 13.-
Kaffeeglace - Coupe <i>Café glacé</i> Coffee coupe	Fr. 11.-
Warme Waldbeeren „Dolce Vita“ <i>Baies des bois chaud „Dolce Vita“</i> Hot wild berries „Dolce Vita“	Fr. 12.-
Apfelkuchen <i>Tarte aux pommes</i> Apple tart	Fr. 7.-
Apfelstrudel - mit warmer Vanillesauce und Zimteis <i>Stroudel aux pommes - avec sauce vanille chaude et glace à la cannelle</i> Apple strudel - with warm vanilla sauce and cinnamon ice-cream	Fr. 8.-
Warmes Schokoladenküchlein <i>Tarte au chocolat chaude</i> Warm chocolate tart	Fr. 13.-



