

Vorspeisen – Entrées – Appetizers

Carpaccio di casa – mit Parmesankäse an Zitronenolivenöl **Fr. 24.-**
Carpaccio maison au parmesan et huile d'olive au citron
Carpaccio di casa – with parmesan and olivelemon oil

Vitello tonnato – Kalbfleisch mit Thunfischsauce **Fr. 24.-**
Vitello Tonnato - Veau froid à la sauce au thon
Vitello tonnato – Veal with tuna sauce

Thunfischcarpaccio – Marinierter roher Thunfisch mit Rosapfeffer **Fr. 25.-**
Thunfischcarpaccio
Tunacarpaccio

Sashimi – vom roten Tuna und Wild Lachs an Wasabisauce **Fr. 28.-**
Sashimi
Sashimi

Frische Austern – 4 Stück Fr. 24.- 6 Stück **Fr. 36.-**
Huîtres fraîches
Fresh oysters

Sautierte Gänseleber – mit Calvadosäpfeln **Fr. 32.-**
Foie gras sauté aux pommes au calvados
Goose liver with calvados apples

Tartar – vom Rindsfilet **Fr. 32.-**
Tartare – de filet de boeuf
Beefsteak Tartar



* **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. 10.-</p> | <p>gross
<i>grand</i>
large</p> | <p>Fr. 18.-</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



Fr. 11.-

* **Knoblauchrahmsuppe**

Crème d'ail
Cream of garlic soup

Fr. 11.-

* **Curryrahmsuppe** mit Crevetten

Soupe au curry à la crème avec des crevettes
Curry cream soup with shrimps

Fr. 14.-

Fischsuppentopf Pot-au feu – siehe Hausspezialitäten

soupe de poissons– voir spécialités de la maison
fish soup - see specialties 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. 27.-**
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. 27.-**
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. 29.-**
Risotto aux champignons – avec une salade mêlée
Mushroom risotto with a mixed salad

* **Pasta mista „Trio“** - 3 verschiedene Teigwaren **Fr. 32.-** mit Scampis **Fr. 39.-**
Pasta mista „Trio“ – 3 pâtes mêlées *avec scampis*
Pasta mista „Trio“ – 3 different pastas with scampi

* Hausgemachter Fischsuppentopf Fr. 28.- <i>Pot- au- feu de poisson</i> Fishsoup
--

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

Pastas – Pates – Pastas

- * **Pasta mista „Trio“** - 3 verschiedene Teigwaren **Fr. 32.-** mit Scampis **Fr. 39.-**
Pasta mista „Trio“ – 3 pâtes mêlées
Pasta mista „Trio“ – 3 different pastas with scampi
- * **Spaghetti al patrone** – mit Blattspinat, Rahmsauce und Scampis **Fr. 30.-**
Spaghetti al patrone – avec épinards, sauce à la crème et scampis
Spaghetti al patrone – with spinach, cream sauce and scampi
- * **Penne all’arrabbiata** - **Fr. 22.-**
Penne all’arrabbiata
Penne all’arrabbiata
- * **Spaghetti Napoli** – mit Tomatensauce **Fr. 19.-**
Spaghetti Napoli – à la sauce tomate
Spaghetti Napoli – with tomato sauce
- Spaghetti Antonio** – mit frischen Muscheln (Aaglio Olio Peperoncini) **Fr. 27.-**
Spaghetti Antonio – avec des moules aglio olio peperoncini
Spaghetti Antonio – with mussels aglio olio peperoncini
- * **Trüffelravioli** - mit Trüffelrahmsauce **Fr. 39.-**
Ravioli aux truffes
Ravioli with truffles

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. 25.-
* 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. 25.-
Trockenfleischteller <i>Viande séchée</i> Dried meat	Fr. 28.-
Walliserteller – gemischte Fleischplatte <i>Assiette valaisanne</i> Walliserteller – a platter of mixed cold meat	Fr. 28.-
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. 27.-
* Hobelkäse <i>Fromage raboté</i> Chipped cheese	Fr. 25.-



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

Fleischgerichte – Plat de viande – Meat dish

- Lammfilet an Kräutermarinade** – mit Rösti und Salat **Fr. 43.-**
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. 39.-**
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. 52.-**
Filet de boeuf au poivre noir – avec rösti et salade
Fillet of beef with black pepper - with rösti and salad
- Kalbskotelett vom Biobauer** – an Zitronenbutter, Safrannudeln und Salat **Fr. 57.-**
Côte de veau - avec beurre au citron, Nouilles au safran et salade
Veal Cotlet – with lemon butter, safran noudls and salad



Siisspeisen – Desserts – Desserts

Tiramisu – hausgemacht **Fr. 15.-**
Tiramisu – maison
Home-made Tiramisu

Mousse au chocolat – hausgemacht **Fr. 15.-**
Mousse au chocolat – maison
Home-made chocolate mousse

Lovers- Meringues – mit Vanillesauce, Carameleis, Irishcream und Früchten **Fr. 15.-**
Lovers- Meringues – avec sauce vanille, glace caramel, irishcream et fruits
Lovers Meringues – with vanilla sauce, caramel ice-cream, Irish cream and fruit

Franz & Heidi's Findlersurprise – gemischter Dessertteller **Fr. 19.-**
Franz & Heidi's Findlersurprise – Plat de dessert variés
Franz & Heidi's Findler surprise – plate of assorted desserts

Sorbet-Traum – gemischter Sorbetteller **Fr. 15.-**
Rêve de sorbet – plat de sorbets variés
Sorbet dream – of assorted sorbets

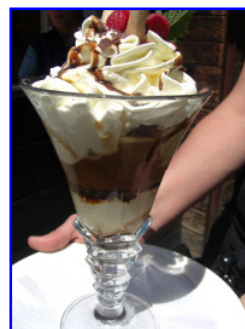
Kaffeeglace - Coupe **Fr. 13.-**
Café glacé
Coffee coupe

Warme Waldbeeren „Dolce Vita“ **Fr. 15.-**
Baies des bois chaud „Dolce Vita“
Hot wild berries „Dolce Vita“

Apfelkuchen **Fr. 7.-**
Tarte aux pommes
Apple tart

Apfelstrudel - mit warmer Vanillesauce und Zimteis **Fr. 9.-**
Strouzel aux pommes - avec sauce vanille chaude et glace à la cannelle
Apple strudel - with warm vanilla sauce and cinnamon ice-cream

Warmes Schokoladenküchlein **Fr. 15.-**
Tarte au chocolat chaude
Warm chocolate tart



Kleiner Käseteller gemischt mit Trüffelhonig **Fr. 18.-**
Variation de fromage au miel truffé
Small mixed cheese platter with truffled honey

Getränke-Boisson-Drinks

Hauspezialitäten



- Heidis Kaffee (mit Abriconine) Fr. 9.-
- Franz's Kaffee (mit Sambuca) Fr. 9.-
- Schümlipflümli (mit Pflümli) Fr. 8.50
- Kaffee fertig (mit Pommes) Fr. 7.-
- Cimbalino-Amaretto Fr. 7.50
- Corretto Grappa Fr. 6.-
- Irish-Coffee Fr. 13.50
- Hexengift Fr. 8.-
- Glühwein Fr. 7.-
- Jägerthe , Rumpunsch Fr. 7.-

Warme Getränke

- Kaffee Fr. 4.50
- The/divers Fr. 4.-
- Ovomaltine/Schokolade Fr. 4.50
- Cappuccino mit Rahm Fr. 5.-

Kalte Getränke

- Mineralwasser 3dl 4.80 5dl 6.- 1lt. Fr. 9.-
- Coca Cola / Sinalco / Rivella/ Citro
- Apfelsaft / Sauermost / Apfelschorle
- Traubensaft / Tonic / Orangensaft 3dl Fr. 4.80

Bier

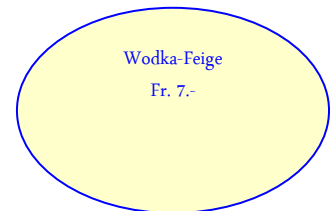
- Cardinal gross Fr. 6.50 Panache gross 7.-
- Warsteiner 3 dl Fr. 5.20 Panache klein Fr. 5.70
- Erdinger Weissbier Fr. 7.-
- Clausthaler Fr. 4.80

Aperos

- Cynar / Campari / Pastis
- Cinzano / ets. Fr. 6.50
- Ramazzotti Fr. 7.-

Schnäpse

- Kirsch / Williamine / Pomme Fr. 6.50
- Abricotine /Pflümli Fr. 6.50



Liqueurs

- Bayley`s Irish Creme Fr. 8.-
- Cointreau Fr. 8.-
- Amaretto Fr. 8.- Grand Marnier Fr. 8.-
- Limoncello Fr. 7.50 Genepi Fr. 7.-

Longdrinks

- Gin Tonic Fr. 12.-
- Baccardi Cola Fr. 12.-
- Cuba Libre Fr. 12.-

Grappe speciali/Digestivs

siehe Spezial -Karte

