



VORSPEISEN

Gebackenes « Chnolibrot »

8

Beefsteak Tatar

26.5

75g. Rindstatar mit Cognac, garniert mit Toast und Butter,
pikant oder scharf gewürzt

SALATE

mit hausgemachter französischer oder italienischer Salatsauce

Grüner Salat

9

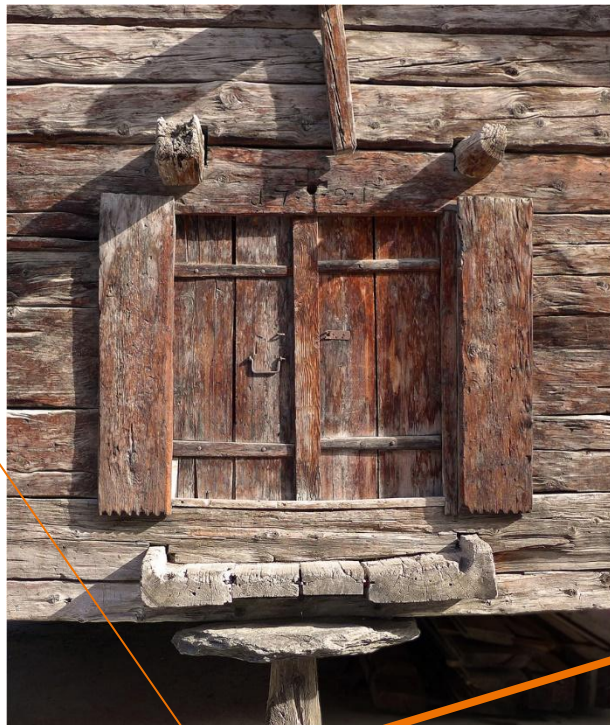
Gemischter Salat

10.5

WALLISER SPEZIALITÄTEN hausgemacht

Walliserteller aus eigener Produktion
Trockenfleisch, Rohschinken, Coppa, Speck,
Hauswurst und Walliser Käse

27 / 33



KÄSE - SPEZIALITÄT 20 – 30 Minuten

Käseschnitte Nature 24.5

Käseschnitte Massa 28.5

mit gekochtem Schinken, Zwiebeln, Speck,
Walliser Käse überbacken, Spiegelei, garniert

FONDUE ab 2 Personen

Traditionelles Käsefondue pro Person 28.5

eine Hausmischung aus Käse, Weisswein,
verschiedenen Gewürzen und einem Schuss Kirsch

FLEISCH

Schweinssteak

an hausgemachter Kräuterbutter

35

Cordonbleu Tradition **

42.5

Schweinscordonbleu mit Schinken und Käsefüllung

**** BEILAGEN** Tagesgemüse und Pommes-frites oder Teigwaren

Beefsteak Tatar

75g. / 150g. Rindstatar mit Cognac,
garniert mit Toast und Butter, pikant oder scharf gewürzt 26.50 / 34



WEINEMPFEHLUNG

Merlot 7.5dl 66

Kreuzritter, Salgesch

PASTA

Spaghetti Napoli

mit Tomatensauce

24

KINDERKARTE

Kleines Schnitzel Natur mit Pommes-frites

18.5

Portion Pommes-frites

10 / 12.5

Chicken Nuggets 4 Stück mit Pommes-frites

16.5

Teigwaren an Butter (Kinderportion)

12.5

Teigwaren mit Tomatensauce

16.5



Deklaration Herkunft: Rind: Schweiz, Australien*, Paraguay | Schwein: Schweiz | Brot und Feinbackwaren: Schweiz // *kann mit hormonellen Leistungsförderern o. nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Bei Allergenen und Intoleranzen geben unsere Mitarbeiter gerne Auskunft

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MWST

WILDKARTE

Liebe Gäste, unsere Wildgerichte stammen aus eigener Jagd, daher: „**äs het solang's het**“ // Vielen Dank für Ihr Verständnis.

VORSPEISEN

Waidmann's Nüssler Salat

mit Champignons, Speckwürfel, Silberzwiebeln,
Brotcroûtons

13.5

Pilzschnitte

an einer Pilzcrèmesauce, garniert

14.5

SUPPE

Kürbiscrèmesuppe

9.5 / 13.5

G Ä M S E

Gemspfeffer

46.5

H I R S C H

Hirschragout

39.5

Hirschgeschnetzeltes

39

R E H

Rehpfeffer

45.5

Rehgeschnetzeltes

43

S C H W E I N

Wildchwein-Bratwurst
an einer rassigen Herbstsauce

25



BEILAGEN - WILDGERICHTE

Apfel, Birne mit Preiselbeeren, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni,
Trauben, Pilze mit Speck und Zwiebeln, Brotcroûtons

serviert mit hausgemachten Spätzli **oder** Nudeln

VEGI

Vegi-Wild Teller 29.5

Apfel, Birne, Preiselbeeren, Rosenkohl,
Rotkraut, Marroni, Trauben, Pilze mit
Zwiebeln, Brotcroûtons
serviert mit hausgemachten Spätzli **oder** Nudeln

Portion hausgemachte Spätzli 12.5

HAUSSPEZIALITÄT

WILD-SPIESS

zum Selberzubereiten am Tisch

...

Wildbeilagen

Apfel, Birne mit Preiselbeeren, Rosenkohl,
Rotkraut, Marroni, Trauben,
Pilze mit Speck und Zwiebeln, Brotcroûtons

...

Knoblauchsauce · Pfeffersauce · Jägersauce

...

Hausgemachte Spätzli oder Nudeln

49.50

