

# OVIS

## ALPINE KITCHEN

---

### SUPPE

---

Steinpilzsuppe	14
Bouillon mit Kräuterflädli Rind oder Gemüse	14
Walliser Gerstensuppe	14
Tagessuppe	11

---

### VORSPEISE

---

Zermatter Lammzunge Mango - Basilikumvinaigrette	18
Risotto Kürbis Rucola, Pinienkerne	20 / 26
Alpine Graved Lachs Dill-Senfsauce, Randen	19
Tagesvorspeise	16
Salat, Antipasti Buffet	17

---

### LAMM SPEZIALITAETEN

---

Zermatter Lammhaxe	42
Zermatter Lammragout	39
Hausgemachte Schäfer Tagliolini Lammtrockenfleisch, Aubergine, Basilikum	29

---

### WILD SPEZIALITAETEN

---

Hirschragout Kürbisgnocchi, Rotkraut, Rotweinbirne, Marroni	48
Rehentrecôte mit Wildrahmsauce Kürbisgnocchi, Rotkraut, Rotweinbirne, Marroni	56

---

### HAUPTSPEISE

---

Eringer Rindsfilet 180 g Tomaten, Oliven, Chilibutter	58
Rindshohrücken Café de Paris	56
Kalbskotelett 300 g Salbei, schwarze Knoblauchsauce	59
Wienerschnitzel	48
Hausgemachte Tagliolini Aubergine, Basilikum	28
Walliser Eglifilet Zitronensauce	38
Vegetarischer Tageshauptgang	28
Zu Fleisch und Fisch Beilage nach Wahl: Risotto, Rösti, Reis, Tagliolini, Pommes und saisonales Gemüse	

---

### DESSERT

---

Käseteller	15
Diverses Glace und Sorbet Mit Schuss	4.5 p. K. + 8.5
Vermicelle mit Meringe und Vanille Glace	14
Toblerone Mousse	16
Tagesdessert	14
Hausgemachter Heuschnaps	9

Alle Preise sind in Schweizer Franken  
und inclusive 8.1 % MwSt