

OVIS

ALPINE KITCHEN

SUPPE

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

VORSPEISE

Zermatter Lammzunge Holunder, Kräutervinaigrette, Sonnenblumenkerne	18
Risotto Trüffel, getrocknete Tomaten, Balsamico, Pinienkerne	20 / 26
Eringer Tartar 80g / 130g Belper Knolle, Laugentost	22 / 35
Lauch Orangenvinaigrette, geräuchert Burrata	19
Tagesvorspeise	16
Salat, Antipasti Buffet	17

LAMM SPEZIALITAETEN

Zermatter Lammhaxe	42
Zermatter Lammragout Orientalische Art	39
Hausgemachte Schäfertagliolini Lammtrockenfleisch, Aubergine, Basilikum	29

HAUPTSPEISE

Eringer Rindsfilet 180 g Markkruste	62
Rindshohrücken 200 g Café de Paris	56
Kalbskotelett 300 g Salbei, schwarze Knoblauchsauce	59
Wienerschnitzel	48
Maispoulardenbrust Morchelrahmsauce	38
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
Mandarinenparfait Tartelette	14
Toblerone Mousse	16
Tagesdessert	14
Hausgemachter Heuschnaps	9

Alle Preise sind in Schweizer Franken
und inclusive 8.1 % MwSt