

VORSPEISE

ENTRÉES, STARTERS

GRÜNER SALAT oder GEMISCHTER SALAT CHF 10/12
MIT ITALIENISCHER ODER FRANZÖSISCHER SAUCE

Salade verte ou Salade mixte avec sauce française ou italienne
Green salad or mixed salad with French or Italian dressing

BLATTSALATE CHF 15

MIT SAUTIERTEN PILZEN UND ROSA KREVETTEN

Feuilles de salade aux champignons et crevettes roses sautés Fresh
leaf salads with sautéed mushrooms and pink shrimps

ROSA KREVETTEN CHF 16

MIT CAFÉ DE PARIS BUTTER ÜBERBACKEN

Crevettes roses gratinées au beurre Café de Paris
Pink shrimps gratinated with Café de Paris butter

SCHNECKEN CHF 16

MIT CAFÉ DE PARIS BUTTER ÜBERBACKEN

Escargots gratinés au beurre Café de Paris
Snails gratinated with Café de Paris butter

RAUHLACHS CHF 19

MIT HAUSGEMACHTER SENFSAUCE UND TOAST

Saumon fumé avec sauce moutarde maison et toast
Smoked salmon with mustard sauce and with toast

WALLISER TELLER CHF 19/28

Trockenfleisch, Hobelkäse, Trockenwurst und Trockenspeck

Assiette valaisanne –

Viande séchée, fromage à rebibes, saucisse sèche et lard

Traditional valais plate –

Dried meat, sliced cheese, dried sausage and bacon

SUPPEN

POTAGES, SOUPS

KRAFTBRÜHE MIT EI

CHF 9.50

Consommé à l'oeuf
Clear soup with egg

INGWER-KAROTTENCREMESUPPE

CHF 12

Soupe à la crème au gingembre et aux carottes
Ginger carrot cream soup

TAGESSUPPE

CHF 12

Soupe du jour
Soup of the day

Herkunftsland Geflügel: Schweiz / Frankreich

Herkunftsland Schweinfleisch und Kalbfleisch: Schweiz

Herkunftsland Lammfleisch: Australien*

Herkunftsland Rindfleisch: Australien* Teys / Südamerika - Uruguay / Paraguay**

Herkunftsland Zanderfilet: Russland / Kazachstan

Herkunftsland Lachs: Norwegen

Betreffend Allergene und Intoleranz geben Ihnen unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne Auskunft.

***Aus in der Schweiz nicht zugelassener Haltungform. Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.**

****Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein**

Alle Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer

Provenance d'origine de la volaille: Suisse / France

Provenance d'origine de la viande de porc et de veau: Suisse

Provenance d'origine de la viande d'agneau: Australie*

Provenance d'origine de la viande de bœuf: Australie* Teys** / Amérique du Sud - Uruguay / Paraguay

Provenance d'origine des filets de sandre: Russie / Kazachstan

Provenance d'origine du saumon: Norvège

En ce qui concerne les allergènes et l'intolérance, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur demande.

*Provient d'un mode d'élevage non autorisé en Suisse. Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance non hormonaux comme les antibiotiques.

**Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux.

Tous les prix sont en franc suisse et incluent la TVA.

Country of origin poultry: Switzerland / France

Country of origin pork and veal: Switzerland

Country of origin lamb: Australia*

Country of origin beef: Australia* Teys** / South America - Uruguay / Paraguay

Country of origin pike-perch fillet: Russia / Kazachstan

Country of origin salmon: Norway

On request our staff is pleased to inform you about any ingredients in the dishes, which may cause allergies or intolerances.

*From production methods not permitted in Switzerland. May have been produced with non-hormonal performance promoters such as antibiotics.

**May have been produced with hormonal performance promoters.

All prices are in Swiss francs and include VAT.

FLEISCH FONDUES

FONDUES À LA VIANDE, MEAT FONDUES

MENU FONDUE CHINOISE

GEMISCHTER SALAT

Salade mixte

Mixed salad

FONDUE CHINOISE À DISCRÉTION

RINDFLEISCH, TRUTHAHN UND SCHWEINEFLEISCH

Viande de boeuf, de dinde et de porc

Beef, turkey and pork

POMMES FRITES ODER REIS

Pommes frites ou riz

French fries or rice

GEMISCHTES SORBET

Sorbet mixte

Mixed sorbet

CHF 58

FONDUE EXCELSIOR

**180g FEINSTE RINDSFILETWÜRFEL MIT
ROTWEINBOUILLON**

*180g de filet de bœuf en cubes très fins avec du
bouillon au vin rouge*

180g beef fillet points with red wine bouillon

POMMES FRITES ODER REIS

Pommes frites ou riz

French fries or rice

CHF 56

SUPPLÉMENT FILET 80gr

CHF 12

UNSERE SPEZIALITÄT

Flambé **MEDICI**

MENU MEDICI

BLATTSALAT ODER TAGESSUPPE

Salade verte ou soupe du jour

Leaf salad or soup of the day

RINDSFILET MEDICI

**EIN ZARTES RINDSFILET
MIT EINER SENF-PILZSAUCE**

Filet de bœuf Medici

*Un filet de bœuf tendre à la sauce aux
champignons et à la moutarde*

Beef fillet Medici

*Tender beef fillet with mushroom sauce and
mustard*

GEMISCHTES SORBET

Sorbet mixte

Mixed sorbet

Pro Person 150gr CHF 75

180gr CHF 79

*Wählen Sie die Beilage zu den Hauptgerichten:
Pommes Frites, Kartoffelgratin, Reis oder Nudeln
und Tagesgemüse*

*Choisissez l'accompagnement des plats principaux :
Frites, gratin de pommes de terre, riz ou pâtes et
légumes*

*Main dishes are garnished with:
French fries, potato gratin, rice or noodles and
vegetables*

Flambé **DELUXE MEDICI**

**ROSA KREVETTEN
MIT CAFÉ DE PARIS BUTTER ÜBERBACKEN**
Crevettes roses gratinées au beurre Café de Paris
Pink shrimps gratinated with Café de Paris butter

oder

**SCHNECKEN
MIT CAFÉ DE PARIS BUTTER ÜBERBACKEN**
Escargots gratinés au beurre Café de Paris
Snails gratinated with Café de Paris butter

oder

**RAUHLACHS
MIT HAUSGEMACHTER SENFSAUCE UND TOAST**
Saumon fumé avec sauce moutarde maison et toast
Smoked salmon with mustard sauce and with toast

RINDSFILET MEDICI *Filet de bœuf Medici* *Beef fillet Medici*

**ZWETSCHGEN „LISI“ - WARME ZWETSCHGEN
MIT VANILLEEIS UND LIKÖR**
Prunes „Lisi“ -
chaudes prunes avec la glace vanille et liqueur
Plum „Lisi“-
warm plums with vanilla ice cream and liqueur

oder

HAUSGEMACHTES EISPARFAIT
Parfait glacé maison
Homemade ice parfait

Pro Person	150gr	CHF 85
	180gr	CHF 89

HAUPTGERICHTE

PLATS PRINCIPAUX, MAIN DISHES

**FRISCHE FREILANDHÄHNCHENBRUST
MIT KRÄUTERBUTTER** CHF 38

*Suprême de poulet fermier frais avec beurre aux herbes
Fresh free-range chicken breast with herb butter*

**GRILLIERTES ZANDERFILET
MIT ZITRONEN-DILL SAUCE** CHF 40

*Filet de sandre grillé avec sauce au citron et à l'aneth
Grilled pike perch filet with lemon dill sauce*

**WALLISER STEAK -
MIT TOMATEN UND KÄSE ÜBERBACKEN** CHF 43

*Steak Valaisan - gratiné aux tomates et au fromage
Valais Steak - gratinated with tomatoes and cheese*

RINDSFILETSPITZEN ~~DEIN ABSCHNITT~~ STROGANOFF CHF 47

*Pointes de filet de boeuf à la Stroganov
Beef fillet points Stroganov Style*

**LAMMENTRECÔTE IM KRÄUTERMANTEL
UND ROSMARINJUS** CHF 46

*Entrecôte d'agneau en manteau aux herbes et jus au romarin
Lamb entrecote with herbs and rosemary jus*

RINDSFILET CHF 56

MIT MADEIRASAUCE oder KRÄUTERBUTTER

*Filet de boeuf à la sauce Madère ou avec beurre aux herbes
Beef fillet with madeira sauce or with homemade herb butter*

**Wählen Sie die Beilage zu den Hauptgerichten:
Pommes Frites, Kartoffelgratin, Reis oder Nudeln und
Tagesgemüse**

*Choisissez l'accompagnement des plats principaux :
Frites, gratin de pommes de terre, riz ou pâtes et
légumes*

*Main dishes are garnished with:
French fries, potato gratin, rice or noodles and
vegetables*

DESSERTS

- HAUSGEMACHTES KARAMELKÖPFLI** CHF 10
Flan au caramel fait à la maison
Homemade caramel custard
- HAUSGEMACHTES EISPARFAIT** CHF 15
Parfait glacé maison
Homemade ice parfait
- HEISSE BEEREN MIT VANILLEGLACE** CHF 14
Baies chaudes avec glace vanille
Hot berries with vanilla ice cream
- ZWETSCHGEN LISI -** CHF 16
WARME ZWETSCHGEN MIT VANILLEEIS
UND LIKÖR
Prunes „Lisi“ -
chaudes prunes avec la glace vanille et liqueur
Plum „Lisi“-
warm plums with vanilla ice cream and liqueur
- SORBET MIT SCHNAPS** CHF 12
Sorbet avec Schnaps
Sorbet with Schnaps
- CREMIGER EISKAFFEE** CHF 14
Café glacé crémeux
Creamed ice coffee
mit Kirsch / avec cerise / with Kirsch CHF 16
- HAUSGEMACHTES WEISSES UND DUNKLES** CHF 15
TOBLERONEMOUSSE
Mousse au Toblerone blanc et noir fait maison
Homemade white and dark Toblerone mousse
- HAUSGEMACHTES EISPARFAIT** CHF 18
MIT GRAND MANIER FLAMBIERT
Parfait glacé maison flambée au Grand Marnier
Homemade ice parfait flambéed with Grand Marnier
- KUGEL EIS / boule de glace / coupe of ice** CHF 4
MIT SCHLAGRAHM / avec crème fouettée CHF 1.50
whit whipped cream