

VORSPEISE

entrées, starters



GRÜNER SALAT

CHF 9

MIT ITALIENISCHER ODER FRANZÖSISCHER SAUCE

Salade verte avec sauce française ou italienne

Green salad with French or Italian dressing



GEMISCHTER SALAT

CHF 11.50

MIT ITALIENISCHER ODER FRANZÖSISCHER SAUCE

Salade mixte avec sauce française ou italienne

Mixed salad with French or Italian dressing

BLATTSALATE

CHF 14

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 14

MIT CAFÉ DE PARIS BUTTER ÜBERBACKEN

Crevettes roses gratinées au beurre Café de Paris

Pink shrimps gratinated with Café de Paris butter

SCHNECKEN

CHF 14

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, MEERRETTICH UND TOAST

Saumon fumé avec sauce moutarde maison, raifort et toast

Smoked salmon with mustard sauce, horseradish and toast

WALLISER TELLER

CHF 19 / 28

Assiette valaisanne

Traditional valais plate

SUPPEN

potages, soups

KRAFTBRÜHE MIT EI

CHF 9.50

Consommé à l'oeuf

Clear soup with egg



INGWER-KAROTENCREMESUPPE

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, Schweinfleisch und Kalbfleisch: Schweiz

Herkunftsland Lammfleisch und Rindfleisch: Australien

Herkunftsland Zanderfilet: Russland

Herkunftsland Lachs: Schottland

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

+1 kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

Provenance d'origine de la viande de veau et de volaille : Suisse.

Provenance d'origine de la viande d'agneau et de bœuf : Australie

Pays d'origine du filet de sandre : Russie

Pays d'origine du saumon : Écosse

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

+1 Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques.

Tous les prix sont en franc suisse et incluent la 7.7% TVA.

Country of origin of the veal meat and the poultry: Switzerland

Country of origin of the lamb meat and beef meat: Australia

Country of origin of the salmon: Scotland

Country of origin of the pike perch: Russia

On request our staff is pleased to inform you about any ingredients in the dishes, which may cause allergies or intolerances. +1 Could have been produced with non-hormonal performance promoters, such as antibiotics.

All prices in Swiss francs and include 7.7% VAT.

HAUPTGERICHTE

plats principaux, main dishes

FRISCHE FREILANDHÄHNCHENBRUST CHF 35
MIT KRÄUTERBUTTER

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

GRILLIERTES ZANDERFILET CHF 38
MIT ZITRONEN-DILL SAUCE

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

WALLISER STEAK - CHF 39
MIT TOMATEN UND KÄSE ÜBERBACKEN

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

RINDSFILETSPITZEN STROGANOFF CHF 45
Pointes de filet de boeuf à la Stroganov
Beef fillet points Stroganov Style

LAMMENTRECÔTE IM KRÄUTERMANTEL CHF 44
UND ROSMARINJUS

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

RINDSFILET MIT MADEIRASAUCE oder KRÄUTERBUTTER CHF 52
Filet de boeuf à la sauce Madère ou avec beurre aux herbes
Beef fillet with madeira sauce or with herb butter

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

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

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

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 54

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 52

SUPPLÉMENT FILET 80 gr CHF 12

MENU MEDICI

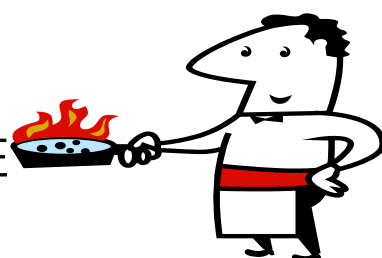
BLATTSALAT ODER TAGESSUPPE

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

150 gr

CHF 74

180 gr

CHF 79

Wählen Sie die Beilage zu den Hauptgerichten:

Pommes Frites, Reis, Kartoffelgratin oder Nudeln und Tagesgemüse

Choisissez l'accompagnement des plats principaux :

Frites, riz, gratin de pommes de terre ou pâtes et légumes

Main dishes are garnished with:

French fries, rice, potato gratin or noodles and vegetables

MENU MEDICI DELUXE

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

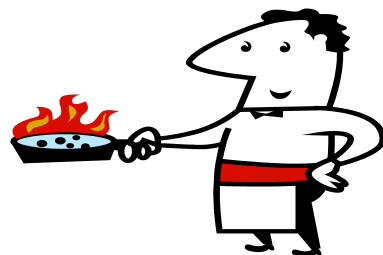
Saumon fumé avec sauce moutarde maison et toast

Smoked salmon with mustard sauce and with toast

RINDSFILET MEDICI

Filet de bœuf Medici

Beef fillet Medici



HAUSGEMACHTES EISPARFAIT

Parfait glacé maison

Homemade ice parfait

Pro Person

150 gr

CHF 81

180 gr

CHF 86

Wählen Sie die Beilage zu den Hauptgerichten:

Pommes Frites, Reis, Kartoffelgratin oder Nudeln und dazu Tagesgemüse

Choisissez l'accompagnement des plats principaux :

Frites, riz, gratin de pommes de terre ou pâtes et légumes

Main dishes are garnished with:

French fries, rice, potato gratin or noodles and vegetables

DESSERTS

HAUSGEMACHTES KARAMELKÖPFLI CHF 9.50

Flan au caramel fait à la maison

Homemade caramel custard

HAUSGEMACHTES EISPARFAIT CHF 13

Parfait glacé maison

Homemade ice parfait

ZWETSCHGEN LISI - CHF 14

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

HAUSGEMACHTES TOBLERONEMOUSSE - CHF 15

WEISSES UND DUKLES

Mousse au Toblerone blanc et noir fait maison

Homemade white and dark Toblerone mousse

CREMIGER EISKAFFEE CHF 12

Café glacé crémeux

Creamed ice coffee

mit Kirsch / avec cerise / with Kirsch CHF 14

SORBET MIT SCHNAPS CHF 12

Sorbet avec Schnaps

Sorbet with Schnaps

HAUSGEMACHTES EISPARFAIT CHF 15

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 3.50

MIT SCHLAGRAHM / avec crème fouettée /

whit whipped cream CHF 1.50