

# VORSPEISE

entrées, starters

**GRÜNER SALAT oder GEMISCHTER SALAT** CHF 9 / 11.50  
**MIT ITALIENISCHER ODER FRANZÖSISCHER SAUCE**

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

**BLATTSALATE MIT SAUTIERTEN PILZEN** CHF 14  
**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 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, Schweinefleisch und Kalbfleisch: Schweiz

Herkunftsland Lammfleisch und Rindfleisch: Australien

Herkunftsland Zanderfilet: EU

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 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 : EU

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 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: EU*

*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 VAT.*

# HAUPTGERICHTE

plats principaux, main dishes

**FRISCHE FREILANDHÄHNCHENBRUST  
MIT KRÄUTERBUTTER** CHF 35

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

**GRILLIERTES ZANDERFILET  
MIT ZITRONEN-DILL SAUCE** CHF 38

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 39

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  
UND ROSMARINJUS** CHF 44

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 homemade herb butter*

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

Choisissez l'accompagnement des plats principaux :  
Frites, riz ou pâtes et légumes

*Main dishes are garnished with:  
French fries, rice 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, 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*

# 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*

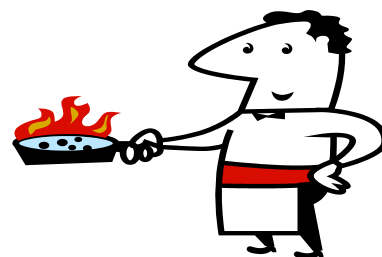
\*\*\*

## RINDSFILET MEDICI

Filet de bœuf Medici

*Beef fillet Medici*

\*\*\*



## ZWETSCHGEN LISI - WARMER ZWETSCHGEN MIT VANILLEEIS UND LIKÖR

Quetsches „Lisi“ - quetsches chaudes avec glace à la vanille et  
liqueur

*Plum „Lisi“- warm plums with vanilla ice cream and liqueur*

oder

## HAUSGEMACHTES EISPARFAIT MIT MERENGUE

Parfait glacé maison avec meringue

*Homemade ice parfait with merengue*

Pro Person

150 gr

CHF 81

180 gr

CHF 86

# DESSERTS

<b>HAUSGEMACHTES KARAMELKÖPFLI</b> Flan au caramel fait à la maison <i>Homemade caramel custard</i>	CHF 9.50
<b>HAUSGEMACHTES EISPARFAIT</b> Parfait glacé maison <i>Homemade ice parfait</i>	CHF 13
<b>HEISSE BEEREN MIT VANILLEGLACE</b> Baies chaudes avec glace vanille <i>Hot berries with vanilla ice cream</i>	CHF 14
<b>ZWETSCHGEN LISI - WARME ZWETSCHGEN MIT VANILLEEIS UND LIKÖR</b> Prunes „Lisi“ - chaudes prunes avec la glace vanille et liqueur <i>Plum „Lisi“- warm plums with vanilla ice cream and liqueur</i>	CHF 14
<b>SORBET MIT SCHNAPS</b> Sorbet avec Schnaps <i>Sorbet with Schnaps</i>	CHF 12
<b>CREMIGER EISKAFFEE</b> Café glacé crémeux <i>Creamed ice coffee</i> mit Kirsch / avec cerise / with Kirsch	CHF 12 CHF 14
<b>HAUSGEMACHTES WEISSES UND DUNKLES TOBLERONEMOUSSE</b> Mousse au Toblerone blanc et noir fait maison <i>Homemade white and dark Toblerone mousse</i>	CHF 15
<b>HAUSGEMACHTES EISPARFAIT MIT GRAND MANIER FLAMBIERT</b> Parfait glacé maison flambée au Grand Marnier <i>Homemade ice parfait flambéed with Grand Marnier</i>	CHF 15
<b>KUGEL EIS / boule de glace / coupe of ice</b>	CHF 3.50
<b>MIT SCHLAGRAHM / avec crème fouettée / whit whipped cream</b>	CHF 1.50