






EINSTIMMEN...

Grüner Salat, Chefdressing <i>Salade verte, dressing du Chef</i>		klein 6.50 gross 7.50
Bunt gemischter Saisonsalat Lötscher Pfeffer-Mutschli-Würfel <i>Salade de saison mêlée avec cubes de Mutschli poivré du Lötschental</i>		9.50
Nüsslersalat, Eierblume, schwarzer Trüffel & Rauchspeck <i>Salade doucette, fleur d'oeuf, truffe noire, lard fumé</i>		16.00
Wildterriner, hausgemacht Quitten Chutney, Nüsslersalat <i>Terrine de chasse maison, chutney aux coings, doucette</i>		13.00
Schottischer Lachs, hausgeräuchert Blinis & Sauerrahm <i>Saumon écossais, fumé maison, blinis et crème aigre</i>		16.00
Rindstartar [Ried24] Toast, Salat, Espelette-Senf <i>Tartare de bœuf [Ried24] toast, salade, moutarde à l'Espelette</i>		70gr 17.00 140gr 26.00

VORWÄRMEN...

Walliser Cholera Tartelette Pilze, Kartoffeln, Birne, Apfel, Lötscher Käse, Salatgarnitur <i>Cholera tartelette valaisanne, champignons, pommes de terre, poire, pomme, fromage du Lötschental, garniture de salade</i>		16.00
Risotto Carnaroli cremig, Waldpilze, Parmesan <i>Risotto Carnaroli crémeux, champignons des bois, parmesan</i>		klein 16.00 gross 22.00
Trüffel Tortellini, Nüsslerblätter, Pinienkerne <i>Tortellini aux truffes, doucette, pignons de pin</i>		klein 18.00 gross 23.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive Mehrwertsteuer 8%

SUPPENTOPF...

Tagessuppe <i>Soupe du jour</i>	8.00
Bouillon nature <i>Bouillon nature</i>	6.50
Muskat-Kürbis Cremesuppe, Rahmhäubchen & Baumnüsse <i>Crème de courge Muscade, chantilly et cerneaux de noix</i>	9.00
Eierschwämme Rahmsuppe, Raisiné Parfum <i>Crème de chanterelles au parfum de raisiné</i>	9.50



TYPISCH WALLIS...

Plättli von Riedner Galloway Hauswurst & Dani's Lamm Salsiz <i>Ardoise de saucisson de Riedner Galloway & Dani's agneau Salsiz</i>	20.00
Walliserteller <i>Assiette valaisanne</i>	26.00
Trockenfleischteller <i>Assiette de viande séchée</i>	25.00
Hobelkäse <i>Fromage à rebibbes</i>	18.00
Käseschnitte mit Vorderschinken / Spiegelei <i>Croûte au fromage et jambon / oeuf au plat</i>	19.00 21.00
Klassisches Käsefondue <i>Fondue au fromage classique</i>	22.00



Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive Mehrwertsteuer 8%



WILDE HAUPTSACHEN... & ANDERE CHEF IDEEN...

Hirsch Entrecôte mit 5 Pfefferparfums <i>Entrecôte de cerf aux 5 baies de poivre</i>	38.00
Klassischer Rehpf Pfeffer, Speckwürfel & Silberzwiebeln <i>Civet de chevreuil, lardons et petits oignons</i>	28.00
Wildschwein Steak mit Haselnusskruste <i>Steak de sanglier en croûte de noisettes</i>	33.00
Rehrücken mit Wacholdersalz gerieben, in 2 Service, ab 2 Personen <i>Selle de chevreuil au sel de genièvre en 2 services, à partir de 2 personnes</i>	52.00

*Alle Wildgerichte sind mit traditioneller Wildgarnitur begleitet
Tous nos plats de chasse sont accompagnés de la garniture traditionnelle de saison*

Zanderfilet, gebraten Waadtländer Lauchgemüse, Bio Verjus Emulsion <i>Filet de sandre rôti, papet vaudois, émulsion au verjus bio</i>	33.00
Saiblingfilet, gebraten Waldpilze, Endivien, Schmelzkartoffel <i>Filet d'omble chevalier, champignons des bois, endives, pomme fondante</i>	33.00
Cordon-bleu [Ried24] Kalbfleisch, Lötscher Mutschli, knusprige Rösti <i>Cordon bleu [Ried24], rond de veau, Mutschli lötschentalois, rösti croquant</i>	37.00
Perlhuhnbrust, im Thymian gebraten Galloway Brotnödel, Portweinjus <i>Suprême de pintade rôti au thym, Galloway Knödel, jus au porto</i>	29.00

*Alle unsere Hauptgänge sind mit frischem Saisongemüse begleitet.
Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison frais.*

Unsere Gerichte gekennzeichnet mit einem  sind vegetarisch.
Nos plats suivis d'un  sont des mets végétariens.

Herkunft der von uns verwendeten Fleischsorten:

Wild: Europa & Neuseeland

Perlhuhn: Frankreich

Kalb: Schweiz

Speck, Wurstwaren, Schinken: Schweiz

Aus Qualitätsgründen können gewisse Produkte gelegentlich fehlen. Wir entschuldigen uns dafür.

Dans un souci de qualité et de fraîcheur, certains produits peuvent occasionnellement nous faire défaut et nous nous en excusons.

**MAN SOLL DEM LEIB ETWAS GUTES
BIETEN, DAMIT DIE SEELE LUST
HAT DARIN ZU WOHNEN.**

Winston Churchill

SÜSSER ABSCHLUSS...

Toblerone Crème brûlée & Mango Sorbet <i>Crème brûlée au Toblerone, sorbet à la mangue</i>		9.00
Marroni Halbgefrorenes, Meringue & Crème de Gruyère <i>Parfait glacé aux marrons, meringue, crème de Gruyère</i>		11.00
Schokoladen Moelleux, warm Vanille Bourbon Glacé, Aprikosen-Basilikum <i>Moelleux au chocolat, glace vanille Bourbon, abricots-basilic</i>		13.00
Winzercoupe Trauben Sorbet, Chasselas Marmelade, Grappa <i>Coupe Vigneronne, sorbet aux raisins, marmelade de chasselas, Grappa</i>		10.50
Vermicelles mit Rahm <i>Vermicelles Chantilly</i>		9.00
	klein	6.50
100% Vermicelles Meringue, Vanilleglacé, Schlagrahm <i>100% Vermicelles, Meringue, glace vanille, chantilly</i>		11.00

WEINSÜSS...

Ballerine (Petite Arvine, Amigne, Sauvignon Blanc, Muscat) <i>oder ein Geist aus der Digestif Karte...</i>	10cl	8.00
---	------	------

DOCH ETWAS SALZIGES...

Käse aus dem Lötschental <i>Fromage du Lötschental</i>	klein	10.00
	gross	14.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive Mehrwertsteuer 8%