

EINSTIMMEN...

Grüner Salat, Chefdressing <i>Salade verte, dressing du Chef</i>		klein gross	6.50 7.50
Bunt gemischter Saisonsalat Lötscher Pfeffer-Mutschli-Würfel <i>Salade de saison mêlée avec cubes de Mutschli poivré du Lötschental</i>			9.50
Rehpastete mit Entenleber, nach Geheimrezept rotes Zwiebel Chutney <i>Pâté de chevreuil et foie gras de canard, chutney d'oignons rouges</i>			16.00
Ziegenfrischkäse Espuma, Antipasti Crostini, marinierte Clementinen <i>Espuma de chèvre frais, crostini d'antipasti, clémentines marinées</i>			14.00
Schottischer Lachs, hausgeräuchert Ricotta & Roggenbrot Chips <i>Saumon écossais, fumé maison, ricotta & chips de pain de seigle</i>			16.00
Rindstartar [Ried24] Toast, Salat, Espelette-Senf <i>Tartare de bœuf [Ried24] toast, salade, moutarde à l'Espelette</i>		70gr 140gr	17.00 26.00

VORWÄRMEN...

Walliser Cholera Tartelette Lauch, Kartoffeln, Birne, Apfel & Lötscher Käse, Salatgarnitur <i>Cholera tartelette valaisanne, poireaux, pommes de terre, poire, pomme & fromage du Lötschental, garniture de salade</i>			16.00
Risotto Carnaroli cremig, Marroni, Parmesan & Nüsslersalat <i>Risotto Carnaroli crémeux, marrons confits, parmesan & doucette</i>		klein gross	16.00 22.00
Frische Tagliolini, Tomatenpesto, Pinienkerne & Büffel Mozzarella <i>Tagliolini frais au pesto de tomates, pignons de pins & mozzarella Buffalo</i>		klein gross	18.00 25.00

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, Lötscher Feta Würfel <i>Crème de courge Muscade, cubes de feta du Lötschental</i>	9.50
Eierschwämme Rahmsuppe, Raisiné Parfum <i>Crème de chanterelles aux parfums de raisiné</i>	9.00



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



HAUPTSACHEN...

Zanderfilet, im Olivenöl gebraten
Colonnato Speck & Venere Risotto 33.00
Dos de sandre poêlé à l'huile d'olive, lard Colonnato, risotto Vénère

Goldbrassenfilet mit Ingwer Karamel
Gemüse aus dem Wok & Reismudel 29.00
Filet de daurade royale au caramel de gingembre, légumes au wok, nouilles de riz



Kalbsleber, ganz gebraten
Jus verfeinert mit Moutarde de Meaux kleine Kartoffeln aus Touquet 30.00
Foie de veau rôti, pommes ratte du Touquet, jus à la moutarde de Meaux

Entenbrust, gebraten mit 4Gewürz
Carnaroli Risotto mit Rucolapesto 29.00
Suprême de canette rôtie aux 4 épices, risotto Carnaroli au pesto de roquette

Walliser Lammcarrée im Heu
Jus mit mildem Knoblauch, cremige Polenta 42.00
Carré d'agneau du Valais au foin d'alpage, polenta crémeuse, jus à l'ail doux

Cordon-bleu [Ried24]
Kalbfleisch, Lötscher Mutschli, knusprige Rösti 37.00
Cordon bleu [Ried24], rond de veau, Mutschli lötschentalois, rösti croquant

*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:

Ente: Frankreich

Kalbsleber & Kalb: Schweiz

Lamm: Oberwallis

Speck, Wurstwaren, Schinken: Schweiz & Italien

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive Mehrwertsteuer 8%

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

Winston Churchill

SÜSSER ABSCHLUSS...

ODER PASSION DU CHEF

Clementinen Crème brûlée, Schokoladenglace & Honig Knusperli <i>Crème brûlée à la clémentine, glace chocolat et croustillant au miel</i>		10.00
Tiramisu mit Thai Mango, Kokos-Rhum Biscuit & exotisches Fruchtsorbet <i>Tiramisu à la mangue thaï, biscuit coco-rhum, sorbet aux fruits exotiques</i>		11.00
Marroni Halbgefrorenes, Meringue & Crème de Gruyère <i>Parfait glacé aux marrons, meringue, crème de Gruyère</i>		11.00
Winzercoupe Trauben Sorbet, Chasselas Marmelade, Grappa <i>Coupe vigneronne, sorbet aux raisins, marmelade de chasselas, Grappa</i>		10.50
Vermicelles mit Rahm <i>Vermicelles avec 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)	10cl	8.00
------------------------------------------------------------	------	------

...oder lassen Sie den Digestif Wagen vorfahren...

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%