
Menü-Auswahl

Menu selection * Formule

Vorspeisen / Starters / Entrées

Grüner Salat (veg.) Green salad Salade verte	7.50
Gemischter Salat (veg.) Mixed salad Salade composée	9.00
Salat mit Lachs Salad with salmon Salade avec saumon	15.50
Hirschcarpaccio Venison carpaccio Carpaccio de cerf	19.00
Wildkraftbrühe mit Pistazienbällchen Venison consommée with pistachio balls Consommée de gibier avec petites boulettes de pistache	12.50
Karotten-Ingwer-Süppchen (veg.) Carrot-ginger-soup Potage de la carottes et gingembre	9.50
Marmottes-Teller Hauseigene Fleischspezialitäten Home made meat platter Specialités de viande de la maison	15.00
 <u>Hauptgänge / Main dishes / Plat principal</u>	
Käsefondue, pro Person (veg.) Cheese fondue, per person Fondue au fromage, par personne	25.00
Gemsragout mit Rosenkohl und Butternudeln Ragout of chamois with pasta and Brussels sprouts Ragoût de chamois avec pâte et chou de Bruxelles	36.00
Kalbsschulterbraten mit Spätzli und Gemüse Roast veal with spätzli and vegetables Rôti de veau avec spätzli et légumes	35.00
Alt Gsottus mit Kohl, Kartoffeln und Reis Tratitional dish from Valais with different dried / cooked meat, potatoes and rice Plat salé à base de jambon, lard, saucisson, choux, pommes de terre et parfois riz	35.00
Eringer Rindsfilet an Rotwein-Pfeffersauce* Eringer beef fillet with red wine-pepper sauce* Filet de boeuf (rasse d'Hérence) avec un jus au vin rouge et poivre*	61.00

Dessert

Schokoladenmousse Chocolate mousse Mousse au chocolat	12.50
Coupe ApriPro, Aprikosensorbet mit Prosecco Apricot sorbet with sparkling wine Sorbet aux abricots avec mousseux	11.00
Mangoparfait Mango parfait Parfait de mangue	11.00
Mille Feuille vom Bratapfel und Mascarpone-Crème Mille feuille of roast apple and mascapone cream Millefeuille de pomme cuite au four et crème de Mascarbone	12.50
Baileys Panna Cotta Panna cotta with Baileys Panna cotta de Baileys	12.50