

Salate / Salades

Gemischter Salat und mehr von unserem Buffet (ohne Hauptgang)

Bedienen Sie sich einmal an unserem reichhaltigen Buffet

Salade mêlée de notre buffet (sans plat principal)

Servez vous une fois à notre buffet de salades

CHF 19.00

Gemischter Salat - knackige Salate und mehr in Kombination mit Hauptgang

Bedienen Sie sich einmal an unserem reichhaltigen Buffet

Salade mêlée - *Salade croustillante en combinaison avec un plat principal*

Servez vous une fois à notre buffet de salades

CHF 12.00

Grüner Salat vom Buffet

Salade verte de notre buffet

CHF 8.00

Suppen

Tages-Suppe täglich frisch

Potage du jour - *frais chaque jour*

CHF 7.00

Rinderkraftbrühe mit Portwein und Gemüse

Consommé de boeuf au Porto et aux légumes

CHF 7.00

Tomatencreme-Suppe mit Basilikum

Potage de crème de tomate avec basilic

CHF 8.00

Klassisches aus dem Wallis / Les classiques du Valais

Trockenfleisch-Teller: Walliser Trockenfleisch IPG

Assiette de viande séchée: viande du Valais certifiée IPG CHF 28.00

Walliser Teller

mit Walliser Trockenfleisch IPG, Trockenspeck, Rohschinken, Hauswurst, Hobelkäse

Assiette valaisanne

Avec viande séchée du Valais IPG, lard séché, jambon cru, saucisson maison, fromage à re. CHF 25.00

Leichtes und Feines / Menu légers et fins

Riesengarnelen auf Nudeln

Riesengarnelen mit frischen Kräutern, Zwiebeln und Cherry-Tomaten

Pâtes aux gambas

Gambas aux herbes fraîches, oignons, tomates-cerises CHF 34.00

Poulet "Asia-Style" mit Nudeln

Poulet "mode asiatique" avec nouilles CHF 25.00

Gebratene Poulet-Brust auf frischen Salaten

Suprême de volaille rôti sur salade mêlée CHF 25.00

Walliser-Steak

gebratenes Schweine-Steak vom Nierstück

mit Aprikosen, Zwiebeln, Tomaten und Käse überbacken

Steak - valaisan Steak de porc rôti

Steak (Médailles) de porc rôti

servie avec des abricots séchés, oignons, et tomates, gratiné au fromage CHF 29.00

Rinds-Filet Quellenhof (220 g Roh)

gebratenes Rinderfilet mit Kräuterbutter und Sauerkirsch-Senfbutterm

Filet de boeuf Quellenhof

servie avec du beurre maître d'hôtel

et beurre à la moutarde et aux griottes

CHF 45.00

Rinds-Entrecôte

mit Kräuterbutter und Sauerkirsch-Senfbutterm

Entrecôte de boeuf

servie avec du beurre maître d'hôtel et du beurre à la moutarde et aux griottes

CHF 38.00

Bison-Filet - Genuss pur

besonders feinfasrig und mager, serviert mit Bratkartoffeln

Filet des Bison

servie avec pommes de terres rôties

CHF 65.00

Beilagen/ Garnitures

zum Walliser-Steak, Entrecôte und Rindsfilet servieren wir:

Tagesgemüse und eine Beilage Ihrer Wahl: Bratkartoffeln, Nudeln oder Pommes-Frites

avec le steak valaisan, le filet de boeuf et l'entrecôte, nous servons:

des légumes du jour et selon votre choix: pommes de terre rôties, nouilles ou pommes frites

Herkunftbezeichnungen / Origine des viandes:: Rind = CH / AUS Schwein = CH Lamm = CH / NZE

Poulet = CH / BRA Wurstwaren = CH Krustentiere = VN Bison = USA / CAN

Abend Menu/ Menu du soir

Mehrgang-Menu komplett

Menu du soir complet

CHF 54.00 bis 65.00

Den Hauptgang unseres Abend-Menus servieren wir Ihnen gerne auch als Tellergericht

Le plat principal de notre menu du soir est volontiers servi aussi sur assiette

CHF 29.00 bis 40.00

Kinder-Teller / Assiette pour enfants

Chicken-Nuggets und Pommes-Frites

Chicken-Nuggets et pommes frites

CHF 12.00

Poulet-Brust mit Nudeln und Tages-Gemüse

Suprême de poulet avec nouilles et légumes du jour

CHF 14.00

Fischstäbchen mit Pommes-Frites

Bâtonnets de poisson avec pommes frites

CHF 12.00

Teigwaren mit Tomatensauce

Pâtes à la sauce tomate

CHF 12.00

Kalbs-Chipo mit Pommes-Frites und Tagesgemüse

Chipolata de veau avec pommes frites et légumes du jour

CHF 12.00

Dessert - etwas Süsses geht immer / Desserts

Täglich wechselndes Dessert aus unserem Abend-Menu

Dessert du jour

CHF 9.00

Frischer Fruchtsalat mit Schuss

Salade de fruits avec eau-de-vie

CHF 11.00

Zitronen Sorbet mit Schuss

Sorbet de citron avec eau-de-vie

CHF 9.50

Coupe Dänemark - Vanille Eis, Schokoladen-Sauce und Rahm

Coupe Danemark - glace vanille, sauce au chocolat, et crème Chantilly

CHF 9.00

Eis-Kaffee

Café-glacé

CHF 9.00

Duett von der gebrannten Creme

Les deux créations de la crème brûlée

CHF 11.00

Lauwarme Waldbeeren mit Vanille-Eis

Baies sauvages et glace à la vanille

CHF 11.00

Kugel Eis - Erdbeere, Schoko, Vanille, Mocca, Zitronen-Sorbet

Boule de glace - fraise, chocolat, vanille, mocca, sorbet de citron

CHF 3.00

GENUSS PUR - Fleisch der Spitzenklasse

Bison-Filet aus Canada

Gesund, würzig und ursprünglich - das Beste was der Bison zu bieten hat
Beim Bison-Fleisch ist nicht das Fett der Geschmacksträger sondern das Fleisch an sich.
Besonders feinfasrig und mager, mit überproportional viel Eisen und Zink



CHF 65.00

Der Bison - Die Urkraft der Prärie

Wir bieten Ihnen einen Genuss, der in den vergangenen hundert Jahren nur einer begrenzten Anzahl von Genießern zugänglich war.

Aus einer Herde von mehr als 60 Millionen Tieren im 17. Jahrhundert blieben nicht mehr als eine Handvoll Bison (766) im Jahre 1919 über. Aber der Bison kommt wieder. Die Anzahl der Tiere, die heute die weiten Prärien Nordamerikas begrasen, ist wieder auf 400.000 Köpfe (Stand 2004) angewachsen. Dadurch ist der Bison von der Liste der aussterbenden Tiere verschwunden und gibt uns die Möglichkeit, ein extrem gesundes und geschmackvolles Fleisch zu genießen.

Zu halten ist der Bison nur freilaufend und am Besten in seiner ursprünglichen Heimat der nordamerikanischen Prärie. Hier findet er bis zu 180 verschiedene Kräuter und Mineralien, die seinem Fleisch einen frischen, würzigen Geschmack verleihen. Dies ist einmalig in der Welt! Freilandhaltung und eine ökologische Ernährung der Wildtiere sind ein Muss.

Zum einen können die Tiere, die bis zu 1,2 Tonnen schwer werden und 50 km/h erreichen, durch keinen Stall gestoppt werden, zum anderen bedeutet eine nicht natürliche Ernährung Stress für den an die Prärie gewohnten Bison und damit ein deutlich geringeres Geschmackserlebnis. Unser Bisonfilet, stammt aus Canada und wird in Calgary verarbeitet.

Wir servieren Ihnen nur die TOP-Qualität - Genuss pur!

