

FLAMBIERTE GERICHTE / LES PLATS FLAMBÉS FLAMBÉED DISHES

CHF

Rindsfilet "Woronow" nach altem Rezept ***ab 2 Personen*** ***55.-- p.P***
Le filet de boeuf "Woronow" flambé *min. 2 personnes*
Beef fillet "Woronow" flambéed *min. 2 people*

Flambiertes Lammfilet ***ab 2 Personen*** ***48.-- p.P***
Le filet d'agneau flambé *min. 2 personnes*
Lamb fillet flambéed *min. 2 people*

Flambierte Riesenkrevetten ***ab 2 Personen*** ***52.-- p.P***
Les scampis flambés *min. 2 personnes*
Scampis flambéed *min. 2 people*

Doppeltes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise ***ab 2 Personen*** ***56.-- p.P***
Le Chateaubriand à la sauce béarnaise *min. 2 personnes*
Chateaubriand with sauce Béarnaise *min. 2 people*

Dazu servieren wir Ihnen: ***Pommes-Frites, Nudeln, Reis, Rösti***
oder Kartoffelgratin und Tagesgemüse

Choisissez votre garniture: *pommes frites, nouilles, riz, rösti ou*
gratin et légumes du jour

With this we serve you: *French Fries, noodles, rice, Rösti*
or potatoes gratin and daily vegetables

KALTE VORSPEISEN / LES HORS-D'ŒUVRES FROIDS CHF
COLD STARTERS

Salatbouquet mit frittiertem Camembert und Preiselbeerschaum **19.--**
Bouquet de salade avec Camembert frit et mousse aux airelles rouges
Salad bouquet with fried Camembert and lingonberry mousse

Rinds Carpaccio mit Olivenöl, weissem Balsamico und Bergkäse **22.--**
Carpaccio de bœuf à l'huile d'olives, balsamique blanc et fromage de montagne
Beef carpaccio with olives oil, white balsamic and mountain cheese

WARME VORSPEISEN / L'HORS-D'ŒUVRE CHAUDS
HOT STARTERS

"Cholera" mit Bleu de Valais Sauce
Spezialität aus dem Goms **19.50.-**
"Choléra" avec la sauce Bleu de Valais
Spécialité du Conches
"Cholera" with the sauce Bleu de Valais, Speciality of Goms

SALATBUFFET / SALAD BUFFET / BUFFET DE SALADES

Stellen Sie Ihren Salat selbst zusammen... *klein 10.-- / gross 15.--*
Composez vous-même votre salade... *petite 10.-- / grande 15.--*
Take your salad by yourself... *small 10.-- / big 15.--*

SUPPEN / LES SOUPES / SOUPS

CHF

Zitronengrassuppe mit gebratenen Krevettenwürfel

12.50

Soupe à la citronnelle avec cubes de crevettes frits

Lemon grass soup with fried shrimp cubes

Apfel-Ingwer-Suppe mit Apfel-Chips

12.50

Soupe aux pommes et gingembre avec chips de pommes

Apple and ginger soup with apple chips

TEIGWAREN / LES PÂTES / NOODLES

Penne mit Gemüse-Champignons und Rindsfiletstreifen

29.--

Penne aux légumes, champignons et bandes de filet de bœuf

Penne with vegetables, champignons and beef filet strips

Spaghetti mit Tomatensauce, Bolonaise, Pesto oder Carbonara

22.--

Les spaghettis à la sauce tomates, Bolognaise, Pesto ou Carbonara

Spaghettis with tomatoes sauce, Bolognaise, Pesto or Carbonara

HAUPTGERICHTE / LES PLATS PRINCIPAUX / MAIN DISHES

CHF

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste auf Rotweinsaucenspiegel

47.--

Filet de carré d'agneau avec croûte aux herbes à la sauce au vin rouge

Saddle of lamb fillet with herb crust on a red wine sauce

***Schweinsfilet Medaillons mit Speck umwickelt dazu eine
grobkörnige Senfsauce***

43.--

Filets médaillons de porc enveloppé de lard à la sauce moutarde gros grains

Pork fillets medallion wrapped with bacon on a coarse-grain mustard sauce

Saltimbocca von der Maispoularde mit Morchelrahmsauce **35.--**

Le saltimbocca de la poularde de maïze avec crème aux morilles

Saltimbocca from maize poularde with morel cream sauce

Zürcher Kalbsgeschnetzelttes mit Rösti **45.--**

L'émincé de veau zurichoise avec Rösti

Sliced veal Zurich style with Rösti

Rindsentrecôte **150 gr** **39.--**

Bœuf entrecôte, beef entrecôte **180 gr** **47.--**

Rindsfilet **150 gr** **45.--**

Le tournedos, Beef fillet **180 gr** **52.--**

Saucen: ***Tomatensauce, Morchelrahmsauce, Champignonrahmsauce, Kräuterbutter, Thymiansauce oder Sauce Béarnaise***

Sauces: *Sauce de tomates, crème aux morilles, sauce aux champignons, beurre aux herbes, sauce au thym, ou sauce Béarnaise*

Sauces: *Tomatoes sauce, Morel cream sauce, Mushrooms sauce, Herb butter, Thyme sauce or Sauce Béarnaise*

Dazu servieren wir Ihnen: ***Pommes-Frites, Nudeln, Reis, Rösti oder Kartoffelgratin und Tagesgemüse***

Choisissez votre garniture: *pommes frites, nouilles, riz, rösti ou gratin et légumes du jour*

With this we serve you: *French fries, noodles, rice, Rösti or potatoes gratin and our daily vegetables*

FISCHE / LES POISSONS / FISHS

CHF

***Nudelpfanne mit asiatischem Gemüse an grünem Curry
und Riesenkrevetten*** **33.--**

Pâtes avec légumes asiatiques à la sauce au curry vert et crevettes géantes

Noodles with Asian vegetables with green curry sauce and giant prawns

Gebratenes Zanderfilet auf Limonen-Risotto an Noilly Prat Sauce **35.--**

Filet de zandre rôti sur risotto au citron vert avec sauce au Noilly Prat

Roasted pikeperch fillet with limerisotto and Noilly Prat sauce

VEGETARISCH / VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

Bambus und Zucchini in Kokossauce **22.00**

Bambou et courgettes avec sauce à la noix de coco

Bamboo and zucchini with coconut sauce



Karotten-Petersilie-Gnocchi mit Peperoni-Käse Sauce **21.50**

Gnocchi aux carottes et persil avec une sauce aux poivrons et fromage

Carrots and parsley gnocchi with pepperoni and cheese sauce