

ANTIPASTI - VORSPEISEN



Vorspeise Hauptspeise

Carpaccio di manzo

CHF 19.00 24.00

Rohes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola
und Parmesanscheiben, mariniert mit Oliven öl extra vergine

Raw, waferthin sliced beef with rocket salad and parmesan shavings, with olive oil

Fines tranches de boeuf cru avec salade roquette, parmesan et huile d'olive extra vierge

Piatto vallesano

CHF 19.00 24.00

Walliserteller

Valais plate (a selection of air cured meat and cheese)

Asiette vallaisanne; sélection de charcuterie et de fromage de la région

Prosciutto crudo e melone

CHF 19.00 24.00

Rohschinken mit frischer Melone

Raw ham with fresh melon

Jambon cru avec melon

Insalata caprese

CHF 11.00 16.00

Tomaten und Mozzarella-Salat

Tomatoes and mozzarella salad

Salade tomates et mozzarella

INSALATE - SALATEN

Grüner Salat

CHF 7.00

Green salad

Salade verte

Gemischter Salat

CHF 8.50

Mixed salad

Salade mêlée

Insalata dello Chef

CHF 20.00

Diversen Salaten mit Schinken, Käse und Poulet Fleisch

Mixed salad with ham, cheese and chicken

Salade mêlée avec jambon, Fromage et filets de poulet

MINESTRE - SUPPEN



Minestrone all'italiana **CHF 8.00**
 Italienische Gemüsesuppe
Italian vegetable soup
 Potage de légumes à l'italienne

Crema di Pomodoro **CHF 8.00**
 Tomaten Creme Suppe
Cream of tomato soup
 Crème de tomates

PASTE e RISOTTI - TEIGWAREN UND REIS

		<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptspeise</i>
Spaghetti:	Napoli	CHF 13.00	15.00
	Bolognese	CHF 16.00	18.00
	Carbonara	CHF 16.00	18.00
	Aglio olio peperoncino Knoblauch, Öl, Chili <i>Garlic, oil and chilli peppers</i> Ail, huile d'olive et piments	CHF 14.00	16.00
	All'arrabiata Tomaten, Knoblauch, Chili <i>Tomato sauce, garlic and chilli peppers</i> Sauce tomate et piments	CHF 14.00	17.00
Bavette:	All'astice Bavette mit Hummer an Tomatensauce <i>Bavette pasta with lobster and tomatoes</i> Bavette avec Homard et sauce tomate	CHF	32.00
Tagliatelle:	"Diana" Mit Hirschfleisch an Wildrahmsauce <i>With Venison on a creamy game gravy</i> Avec ragout de cerf, sauce de gibier a la crème	CHF 18.00	20.50

PASTE E RISOTTI - TEIGWAREN UND REIS

Vorspeise Hauptspeise

<i>Cannelloni</i>	<i>Ricotta e spinaci</i> Gefüllt mit Ricotta und Spinat an Tomatensauce, mit Käse überbacken <i>Pasta filled with Ricotta and spinach with tomato, gratinated</i> Avec ricotta et épinards	<i>CHF</i>	<i>20.50</i>
<i>Penne:</i>	<i>Al pesto</i> An einer feinen Basilikumsauce <i>With a fine basil sauce</i> Avec sauce au basilic	<i>CHF</i>	<i>16.00 18.00</i>
<i>Linguini:</i>	<i>Ai gamberoni e zafferano</i> Mit Riesenkrevetten an Safransauce <i>With king prawns and safran sauce</i> Avec géantes crevettes et sauce safran	<i>CHF</i>	<i>19.50 23.00</i>
<i>Lasagne:</i>	<i>Alla bolognese</i>	<i>CHF</i>	<i>17.00 20.50</i>
<i>Risotto:</i>	<i>Ai funghi porcini</i> Weissweinsrisotto mit Steinpilzen <i>Risotto with ceps mushroom</i> Risotto au vin blanc avec bolets	<i>CHF</i>	<i>17.00 21.00</i>
<i>Risotto:</i>	<i>Ai frutti di mare</i> Weissweinsrisotto mit Meeresfrüchte <i>White wine risotto with seafood</i> Risotto au vin blanc avec fruits de mer	<i>CHF</i>	<i>19.00 23.00</i>



CARNE - FLEISCH

	<i>Kl. Portion</i>	<i>Hauptspeise</i>
<p><i>Salsiccia di vitello alla griglia con rösti</i> Kalbsbratwurst dazu Röstikartoffeln <i>Grilled veal sausage with Rösti (hash-brown potatoes)</i> Saucisse de veau rôtie avec roesti</p>	CHF	19.00
<p><i>Bistecca di maiale</i> Schweinssteak vom Grill mit diversen Salat <i>Grilled pork steak with mixed salad</i> Steak de porc grillée, avec salade mêlée</p>	CHF	22.80
<p><i>Tasca di maiale farcita con prosciutto e formaggio</i> Schweins Cordon Bleu mit Pommes Frites <i>Escalope of pork filled with ham & cheese served with french- fried potatoes</i> Escalope de porc Cordon Bleu farcie avec Pommes frites</p>	CHF	26.00
<p><i>Saltimbocca all'ossolana</i> Zartes Schweinschnitzel mit Speck und Salbei dazu Nudeln <i>Pork slices cooked with bacon and sage served with noodles</i> Escalope de porc avec lardon et sauge accompagnée de nouilles</p>	CHF 23.00	30.00
<p><i>Lombatina d'agnello ai porcini</i> Gebratenes Lammrückenfilet mit Steinpilzen und Risotto <i>Sirloin of lamb with ceps mushroom served with risotto</i> Côte d'agneaux avec bolets et risotto au parmesan</p>	CHF	35.00
<p><i>Tagliata di manzo al timo</i> Gegrilltes Rindsentrecote mit Thymian, anRucola salat dazu Kartoffelnkroketten und Gemüse <i>Grilled sirloin steak with thyme served with rocket salad and potato croquettes</i> Entrecôte de boeuf grillée, parfumée au thym avec pommes croquettes, roquette et légumes</p>	CHF	37.00
<p><i>Piccata Milanese</i> Zartes Kalbsschnitzel Mailändertart mit Tomatenspaghetti <i>Veal slices in cheese and egg batter served with tomato sauce spaghetti</i> Escalope de veau panée avec spaghetti à la sauce tomate</p>	CHF 28.00	37.00

PESCE – FISCH

<i>Cozze e Vongole alla marinara</i>	CHF	19.30
Miesmuscheln+Venusmuscheln an Weissweinsauce <i>Mussels and clams on white wine sauce</i> Moules et Praires à la mariniere		
<i>Fritto misto di pesce</i>	CHF	26.80
Fischfrittüre dazu kleiner gemischter Salat <i>Mixed fried fish with mixed salad</i> Friture de poisson, avec salade mêlée		
<i>Trancio di salmone alla griglia con risotto allo zafferano</i>	CHF	31.00
Lachsschnitte vom Grill mit Safranrisotto und Gemüse <i>Grilled salmon steak with saffron risotto and vegetables</i> Tranche de saumon grillée avec risotto au safran et légumes		
<i>Bavette all'astice</i>	CHF	32.00
Bavette mit Hummer an Tomatensauce <i>Bavette pasta with lobster and tomato sauce</i> Bavette avec Homard et sauce tomate		
<i>Gamberoni alla griglia con aglio, olio e peperoncino</i>	CHF	35.00
Gegrillte Riesencrevetten mit frischem Peperoncino, Knoblauch und olio extra vergine mit Reis und Gemüse <i>Grilled king prawns with chilli, garlic and extra virgin olive oil served with rice and vegetable</i> Crevettes géantes grillées avec ail, huile d'olive extra vierge et piments accompagnés de riz et legume		
<i>Orata alla griglia</i>	CHF	35.00
Dorade vom Grill mit Spinat und Petersilienkartoffeln <i>Grilled Seabream served with spinach and parsley potatoes</i> Dorade grillée avec épinards et pommes persillées		
<i>Sogliola alla griglia</i>	CHF	40.00
Seezunge vom Grill mit Spinat und Petersilienkartoffeln <i>Grilled Sole served with spinach and parsley potatoes</i> Sole grillée avec épinards et pommes persillées		

FISCH DER WOCHE

FRAGEN SIE DAS SERVICE PERSONAL ÜBER UNSERE ANGEBOTE

CHF 23.50

KINDER MENU – KID'S MENU – POUR LES ENFANTS

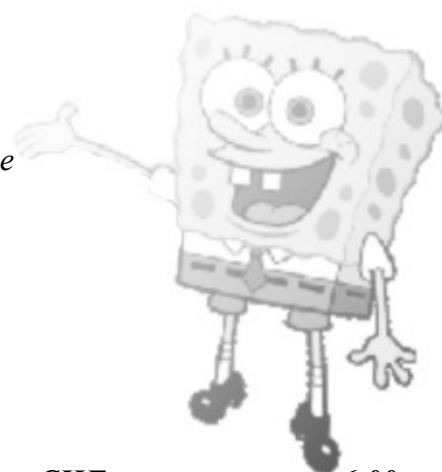
Spaghetti mit Tomaten, Rahm oder Bolognesensauce,
oder Kalbsschnitzel paniert mit Pommes frites,
Kindersirup und Glace inbegriffen

CHF

14.00

*Spaghetti with tomato, cream or meat sauce or breaded veal slice
with french fried potatoes, fruit cordial and ice cream included*

Spaghetti à la sauce tomate, à la crème, ou à la sauce bolognaise
ou tranche de veau panée avec pommes frites,
avec un sirop et une glace (compris dans le prix)



Portion Pommes frites

CHF

6.00

WALLISERSPEZIALITÄTEN

Käseschnitte mit Schinken und Tomaten

CHF

19.00

Grilled ham and cheese on wine-soaked bread with tomato slices

Croûte au fromage avec jambon et tomates

Rösti mit Schinken, Käse und Spiegelei

CHF

20.00

Rösti (hash-browned potatoes) with ham, cheese and fried egg

Rösti avec jambon fromage et oeuf au plat

Äplermaccaroni

CHF

20.00

Maccaroni with potatoes, cheese, speck, cream and onions

Maccaroni avec pommes de terre, fromage, crème,
lardons et oignons

Käse Spätzli

CHF

19.50

Small flour dumplings baked with cheese

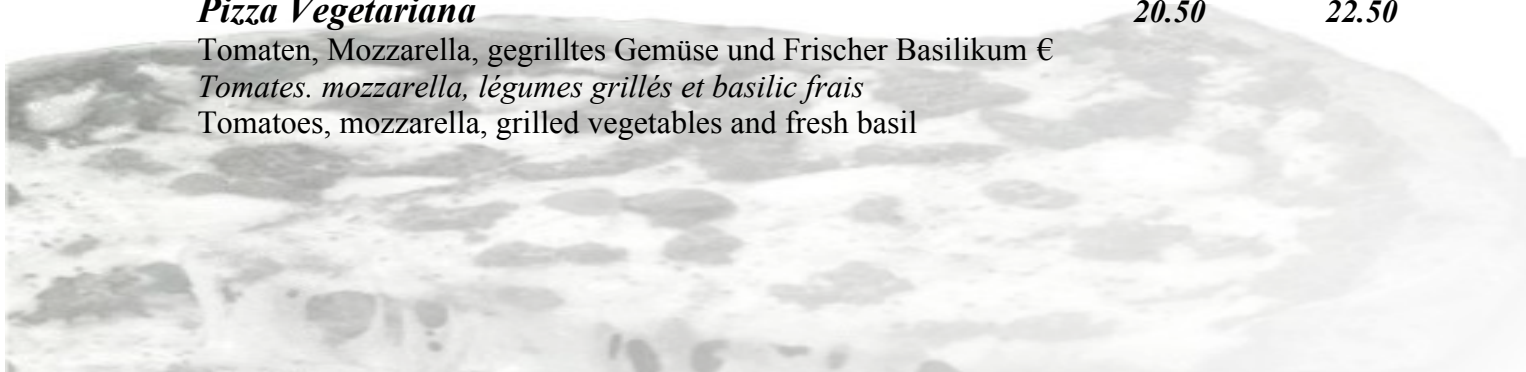
Spätzli gratiné avec fromage

Fleisch aus der CH – NZ – A – BR – SA

~ PIZZAS ~

6

	<i>Mini</i>	<i>Grande</i>
<p><i>Pizza Margherita</i> Tomaten, Mozzarella und frischer Basilikum <i>Tomates, mozzarella et basilic frais</i> Tomatoes, mozzarella and fresh basil</p>	17.50	19.50
<p><i>Pizza Diavolino</i> Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Peperoncino und Basilikum <i>Tomates, mozzarella, ail, basilic frais et piments</i> Tomatoes, mozzarella, garlic, chilli and fresh basil</p>	18.00	20.00
<p><i>Pizza Napoli</i> Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen und Oregano <i>Tomates, mozzarella, olive, origan, câpres et sardignes</i> Tomatoes, mozzarella, olives, capers, anchovies, oregano</p>	19.00	21.00
<p><i>Pizza Siciliana</i> Tomaten, Mozzarella, Auberginen und frischer Basilikum <i>Tomates, mozzarella, aubergines et basilic frais</i> Tomatoes, mozzarella, aubergines and fresh basil</p>	19.50	21.50
<p><i>Pizza Prosciutto</i> Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken und frischer Basilikum € <i>Tomates, mozzarella, jambon cuit et basilic frais</i> Tomatoes, mozzarella, cooked ham and fresh basil</p>	20.00	22.00
<p><i>Pizza Capricciosa</i> Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oliven, Artischocken, Peperoni, und Oregano <i>Tomates, mozzarella, Champignons, olives, artichots, origan et piments</i> Tomatoes, mozzarella, mushrooms, olives, artichokes, peppers and oregano</p>	20.00	22.00
<p><i>Pizza Gorgonzola</i> Gorgonzolakäse und Tomaten <i>Gorgonzola et Tomates</i> Gorgonzola cheese and tomatoes</p>	19.00	21.00
<p><i>Pizza Calzone</i> Gefaltene mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Basilikum <i>En chausson fourrée de tomate, mozzarella, jambon et basilic frais</i> Folded with tomatoes, mozzarella, ham and fresh basil</p>	21.50	23.50
<p><i>Pizza Vegetariana</i> Tomaten, Mozzarella, gegrilltes Gemüse und Frischer Basilikum € <i>Tomates, mozzarella, légumes grillés et basilic frais</i> Tomatoes, mozzarella, grilled vegetables and fresh basil</p>	20.50	22.50



~ PIZZAS ~

6

<i>Pizza Quattro Stagioni</i>	21.50	23.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Peperoni, Oliven, Kapern, Champignons, Artischocken und Oregano <i>Tomates, mozzarella, jambon, champignons, câpres, olives, artichots, origan et piments</i> Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, capers, olives, artichokes, peppers and oregano		
<i>Pizza Tonno</i>	21.00	23.00
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und frischer Basilikum <i>Tomates, mozzarella, thon et basilic frais</i> Tomatoes, mozzarella, tuna and fresh basil		
<i>Pizza Frutti Di Mare</i>	21.00	23.00
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch und Basilikum <i>Tomates, mozzarella, fruit de mer, ail et basilic frais</i> Tomatoes, mozzarella, mixed seafood, garlic and fresh basil		
<i>Pizza Parmigiana</i>	22.50	24.50
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Cherrytomaten und Parmesansplitter <i>Tomates, mozzarella, jambon cru, roquette, tomate cerises et copeaux de parmesan</i> Tomatoes, mozzarella, raw ham, rocket salad, cherry tomatoes and parmesan shavings		
<i>Pizza Don Giuseppone</i>	22.50	24.50
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, scharfer Salami Zwiebeln und frischer Basilikum <i>Tomates, mozzarella, gorgonzola, salami piquant, onions et basilic frais</i> Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, hot salami, onions and fresh basil		
<i>Pizza Hawaii</i>	21.50	23.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas <i>Tomates, Mozzarella, jambon cuit et ananas</i> Tomatoes, mozzarella, ham and pineapple		
<i>Pizza Maya</i>	21.50	23.50
Tomaten, Mozzarella, Knoblauch Mais und Pouletstreifen <i>Tomates, Mozzarella, ail, maïs et filets de poulet</i> Tomatoes, mozzarella, garlic, sweetcorn and strips of chicken		
<i>Kinder Pizza</i>		14.00
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken und Basilikum <i>Tomates, Mozzarella, jambon cuit et basilic frais</i> Tomatoes, mozzarella ham and fresh basil		



PANINI ~.SANDWICHES

Salami, Salame **CHF** **7.00**
Schinken, Prosciutto, Ham, Jambon cuit
Käse, cheese, fromage

Trockenfleisch, Dried beef, Viande séchéé, Carve secca **CHF** **9.00**
Rohschinken, Prosciutto crudo, raw ham, Jambon cru

DOLCI – DESSERT

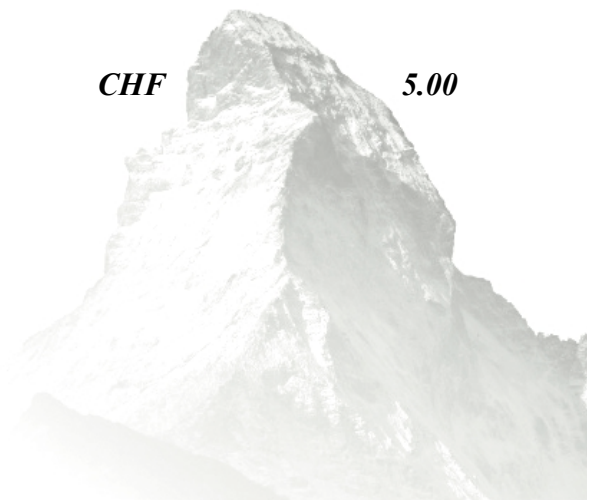
Tiramisù Non solo treno **CHF** **10.00**

Panna cotta **CHF** **9.50**

Zabaglione **CHF** **9.50**

Apfelstrudel mit Vanille Sauce **CHF** **7.50**
Strudel Aux Pommes Avec Sauce Vanille

Torta del giorno **CHF** **5.00**
Tagestorte
Tarte Du Jour



APERITIVI – APERITIFS

		<i>Vol. %</i>		
<i>Martini rosso / bianco</i>	<i>4 cl</i>	<i>15.5</i>	<i>CHF</i>	<i>7.00</i>
<i>Campari</i>	<i>4 cl</i>	<i>23.0</i>	<i>CHF</i>	<i>7.00</i>
<i>Cynar</i>	<i>4 cl</i>	<i>16.5</i>	<i>CHF</i>	<i>7.00</i>
<i>Pastis</i>	<i>4 cl</i>	<i>45.0</i>	<i>CHF</i>	<i>7.00</i>
<i>Campari orange</i>	<i>2.5 dl</i>		<i>CHF</i>	<i>7.50</i>
<i>Bitter San Pellegrino (alkoholfrei)</i>	<i>9.5 cl</i>		<i>CHF</i>	<i>6.00</i>

VINI APERTI – OFFENEWEINE

<u><i>Weisswein</i></u>		<i>1dl</i>	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>
<i>Fendant</i>	<i>CHF</i>	<i>3.80</i>	<i>7.60</i>	<i>11.40</i>	<i>19.00</i>
<i>Johannisberg</i>	<i>CHF</i>	<i>3.80</i>	<i>7.60</i>	<i>11.40</i>	<i>19.00</i>
<i>Rosè</i>	<i>CHF</i>	<i>3.80</i>	<i>7.60</i>	<i>11.40</i>	<i>19.00</i>
<u><i>Rotwein</i></u>					
<i>Dôle</i>	<i>CHF</i>	<i>3.80</i>	<i>7.60</i>	<i>11.40</i>	<i>19.00</i>
<i>Rotwein TOP 50 cl</i>					
<i>Montepulciano d’Abruzzo</i>	<i>CHF</i>	<i>3.90</i>	<i>7.80</i>	<i>11.70</i>	<i>19.50</i>
<i>Chianti</i>	<i>CHF</i>	<i>3.90</i>	<i>7.80</i>	<i>11.70</i>	<i>19.50</i>

SPUMANTI – SCHAUMWEINE

<i>Prosecco (Valdobbiadene)</i>	<i>CHF</i>	<i>1dl</i> <i>7.50</i>	<i>75 cl</i> <i>52.00</i>
---------------------------------	------------	---------------------------	------------------------------

BIRRA – BIER

<i>Flaschen</i>			
<i>Schneider Weisse</i>	<i>0.50 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>6.70</i>
<i>Carlsberg</i>	<i>0.25 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>4.30</i>

<i>Schlossgold Alkoholfrei</i>	<i>0.33 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>4.30</i>
<i>Cardinal Dose</i>	<i>0.33 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>4.00</i>

BIRRA – BIER

<i>Vom Fass</i>		<i>2 dl</i>	<i>3 dl</i>	<i>5dl</i>
<i>Valaisanne Lager</i>	<i>CHF</i>	<i>3.30</i>	<i>3.90</i>	<i>6.30</i>

MINERAL OFFEN

<i>Rhätünser</i>	<i>CHF</i>	<i>2dl</i> <i>2.60</i>	<i>3dl</i> <i>3.00</i>	<i>5dl</i> <i>5.00</i>
<i>Cola, Citro, Orangina,</i>	<i>CHF</i>	<i>2.80</i>	<i>3.30</i>	<i>5.30</i>
<i>Apfel Saft</i>	<i>CHF</i>	<i>2.80</i>	<i>3.30</i>	<i>5.30</i>
<i>Ice Tea</i>	<i>CHF</i>	<i>2.80</i>	<i>3.30</i>	<i>5.30</i>
<i>Rivella Rot</i>	<i>CHF</i>	<i>2.80</i>	<i>3.30</i>	<i>5.30</i>

MINERAL FLASCHE

<i>Arkina</i>	<i>1.00 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>8.00</i>
<i>Arkina</i>	<i>0.50 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.20</i>
<i>Arkina ohne Kohlensäure</i>	<i>0.50 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.20</i>
<i>Evian ohne Kohlensäure</i>	<i>0.25 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>3.50</i>
<i>Arkina</i>	<i>0.35 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>4.00</i>
<i>Rivella rot / blau / grün</i>	<i>0.33 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>4.20</i>
<i>Fanta / Sprite /Coca Cola /light</i>	<i>0.33 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>4.20</i>
<i>Schweppes Tonic / Lemon</i>	<i>0.20 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>4.00</i>
<i>Red Bull</i>	<i>0.25 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.30</i>

FRUCHTSÄFTE FLASCHE

<i>Granini Ananas</i>	<i>0.20 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>4.50</i>
<i>Grapillon Rot</i>	<i>0.20 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Süessmost</i>	<i>0.33 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>4.50</i>
<i>Michel Bodyguard</i>	<i>0.20 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>4.50</i>
<i>Frische Orangen Saft</i>	<i>0.20 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>6.00</i>

LIQUEUR UND DIGESTIFS

		<i>Vol. %</i>		
<i>Abricotine/ Williamine</i>	2 cl	43.0	CHF	7.50
<i>Kirsch</i>	2 cl	40.0	CHF	7.50
<i>Appenzeller, Ramazzotti, Averna</i>	4 cl	29.0	CHF	7.50
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	40.0	CHF	7.50
<i>Amaretto di Saronno</i>	4 cl	28.0	CHF	7.50
<i>Sambuca Molinari</i>	2 cl	42.0	CHF	7.50
<i>Bailey's</i>	4 cl	17.0	CHF	7.50
<i>Grand Marnier</i>	2 cl	40.0	CHF	8.00
<i>Gin Gordon's</i>	4 cl	37.5	CHF	7.50
<i>Tequila</i>	4 cl	40.0	CHF	7.50
<i>Wodka</i>	4 cl	40.0	CHF	7.50
<i>Bacardi Rum blanc</i>	4 cl	37.5	CHF	7.50
<i>Whisky Ballantine's/Johnnie walker</i>	4 cl	40.0	CHF	8.00
<i>Jack Daniels/ Canadian Club</i>	4 cl	40.0	CHF	9.00
<i>Rémy Martin</i>	2 cl	40.0	CHF	9.00
<i>Brandy Vecchia Romagna</i>	2 cl	40.0	CHF	7.50

KAFFEE UND TEE

<i>Caffè, Espresso, Div. Tee</i>		CHF	3.80
<i>Milchkaffee</i>		CHF	3.90
<i>Cappuccino, Latte Macchiato</i>		CHF	4.10
<i>Espresso doppio</i>		CHF	5.60
<i>Espresso corretto</i>		CHF	5.70
<i>Ovo / Schokolade Kalt / Warm</i>		CHF	4.10
<i>Kaffee Fertig</i>		CHF	7.50
<i>Glühwein</i>		CHF	7.00

FONDUE & RACLETTE

Jeden Tag

RACLETTE	Portion	CHF	8.00
-----------------	---------	------------	-------------

KÄSEFONDUE

<i>Käsefondue</i> Fondue au fromage <i>Cheese fondue</i>		CHF	24.00
---	--	------------	--------------

<i>Tomatenfondue</i> Fondue aux tomate <i>Tomato and cheese fondue</i>		CHF	24.00
---	--	------------	--------------



<i>Gorgonzolafondue</i> Fondue aux Gorgonzola <i>Gorgonzola cheese fondue</i>		CHF	24.00
--	--	------------	--------------