

Herzlich Willkommen

Bienvenue



Herkunftsbezeichnung

Rind: Uruguay/Paraguay

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz

Lamm: Neuseeland

Poulet: Schweiz/Brasilien/Thailand

Bei Allergien oder Intoleranzen fragen Sie unseren Servicemitarbeiter

Salate und Suppen

Grosser Salatteller mit Ei

CHF 27.-

Grande asiette de salade avec œuf

Grande insalata mista con uovo

Big plate of mixed salads with egg

Gemischter Salat

CHF 13.50

Salade mêlée

Insalata mista

Mixed salad

Grüner Blattsalat

CHF 11.50

Salade verte

Insalata verde

Green salad

Tagessuppe

CHF 9.50

Potage de jour

Zuppa del giorno

Soup of the day

Rösti

Buure... die Typische CHF 28.50
St. Galler Olma Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce

Rösti avec saucisse de veau Olma de St. Gallen, sauce aux oignons
Rösti con salsiccia di vitello Olma di San Gallo, salsa alle cipolle
Rösti with veal sausage Olma de St. Gallen, onion sauce

Zürcher...die Internationale CHF 43.-
mit Kalbsgeschnetzeltem an Pilzrahmsauce

Rösti avec émincé de veau, sauce à la crème aux champignons
Rösti con sminuzzato di vitello, salsa alla crema e funghi
Rösti with minced veal, creamy mushroom sauce

Vegi...von der Gärtnerin CHF 28.50
mit Veggieburger und Tomatensauce

Rösti avec burger végétarien, sauce de tomate
Rösti con hamburger vegetariano, salsa di pomodori
Rösti with veggie burger, tomato sauce

Ratsherren...die Klassiche CHF 33.50
mit Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce

Rösti avec escalope de porc, sauce à la crème aux champignons
Rösti con scaloppina di maiale, salsa alla crema e funghi
Rösti with pork scallop, creamy mushroom sauce

Gräfin...die Noble CHF 52.-
mit US-Bison Stroganoff

Rösti avec Stroganoff de US-Bison
Rösti con Stroganoff di US-Bisonte
Rösti with US-Bison Stroganoff

Vom Grill

Black Angus Beef Entrecôte	200g	CHF 42.-
Schweinssteak	200g	CHF 33.50
Steak de porc		
Steak di maiale		
Pork steak		
US-Bison Entrecôte	200g	CHF 52.-
Entrecôte de Bison		
Entrecote di Bisonte		
Entrecote Bison		

Weitere Fleischgerichte

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste	200g	CHF 46.-
Filet de selle d'agneau avec croûte aux fines herbes		
Filetto di sella di agnello con crosta alle erbe fini		
Filet of lamb fine herbs crust		
Wallisersteak vom Schwein	200g	CHF 35.-
Steak de porc Valaisanne avec tomates et jambon, gratiné avec fromage		
Steak di maiale vallesano con pomodori e prosciutto, gratinato con formaggio		
Porc steak Valaisanne with tomato and ham, gratinated with cheese		

Fondue Chinoise	CHF 54.- p.P
-----------------	--------------

Beilagen: Pommes Frites, Nudeln	Garnitures: Pommes Frites, Nouilles
Contorni: Patatine Fritte, Tagliatelle	Side dish: French fries, Noodles

Fitnesssteller

Black Angus Beef Entrecôte	200g	CHF 42.-
Schweinssteak	200g	CHF 33.50
Steak de porc		
Steak di maiale		
Pork steak		
US-Bison Entrecôte	200g	CHF 52.-
Entrecôte de Bison		
Entrecote di Bisonte		
Entrecote Bison		
Lammrückenfilet mit Kräuterkruste	200g	CHF 46.-
Filet de selle d'agneau avec croûte aux fines herbes		
Filetto di sella di agnello con crosta alle erbe fini		
Filet of lamb fine herbs crust		
Grillierte Pouletbrust		CHF 28.50
Poitrine de Poulet grillé		
Petto di Pollo alla griglia		
Grilled chicken breast		

Walliser Spezialitäten

Käsefondue (min. 2 Personen) CHF 33.- p.P

Fondue au fromage
Fonduta di formaggio
Cheese fondue

Walliserteller CHF 31.-

Assiette valaisanne
Piatto vallesano
Plate of various dried meat

Walliser Trockenfleischteller CHF 34.-

Assiette de viande séchée valaisanne
Piatto di carne secca vallesano
Plate of dried beef meat from Valais

Hobelkäse von der Fluhhalpe CHF 26.-

Fromage de l'alpage Fluh rebibe
Formaggio dell'Alpe Fluh piallato
Planed Fluhalp Cheese

Walliser Käseschnitte Alpenblick CHF 27.50
mit Rohschinken von der Majingalpe und Walliser Aprikosenchutney

Croûte au fromage Valaisanne à la mode de Alpenblick avec
jambon cru de l'alpage Majing et chutney de apricots du valais
Crostone di formaggio Vallesano alla moda Alpenblick
con prosciutto crudo dell'alpe Majing e chutney di albicocche vallesane
Toasted bread with gratinated cheese Valaisanne Alpenblick style
with dried ham from the alp Majing and Valaisanne apricots chutney