



Vorspeisen – Entrées – Starters

Grüner Salat V Salade verte Green salad	12	
Kleiner gemischter Salat V Petite salade mêlée Small mixed salad	15	
Grosser gemischter Salat V Grande salade mêlée Big mixed salad	22	
Grosser gemischter Salat mit Riesenkrevetten Grande salade mêlée avec crevettes géantes Big mixed salad with giant prawns	36	
Hausgemachte Entenleber mit Zitrusfrüchte Chutney Foie gras de canard Maison chutney d' agrumes Home made duck liver with citrus chutney	22	36
Carpaccio vom Rind, Parmesan, Rucola Carpaccio de boeuf, Parmesan, Roquette Beef Carpaccio, Parmesan cheese, Rocket salad	29	
Enzian Teller Walliser und Italienischer Aufschnitt, Käse Assiette Enzian charcuterie Valaisanne et Italienne, fromage Enzian Platter cold cuts from Valais and Italy with cheese	34	



Der Chef empfiehlt - Suggestions du chef - chef's suggestions

Austern - Huîtres - Oysters

Gillardeau

das Stück, la pièce, per piece	9.50
3 Stück / pièces / pieces	27
6 Stück / pièces / pieces	52
12 Stück / pièces / pieces	99

Marlenes-Oléron

das Stück, la pièce, per piece	5.50
3 Stück / pièces / pieces	15
6 Stück / pièces / pieces	29
12 Stück / pièces / pieces	56



Hauptgerichte - Plats principaux - Main courses

Gemüselasagne **V** 33
Lasagne de légumes
Vegetable lasagne

Risotto mit Steinpilzen **V** 34
Risotto aux cèpes
Risotto with Porcini

Quiche Lorraine mit Blattsalat 36
Quiche Lorraine avec mesclun
Quiche Lorraine with leave salad

Im Pinot Noir geschmorte Schweinebäckchen 38
Joues de porc braisées au Pinot Noir
Pork cheeks braised in Pinot Noir

Rindsfilet Chimichurri oder Gorgonzola 58
Filet de boeuf Chimichurri ou Gorgonzola
Beef fillet Chimichurri or Gorgonzola

Kalbsgeschnetztes Zürcher Art 43
Emincé de veau à la Zurichoise
Sliced veal Zurich style

Tagliatelle Napoli mit Gemüse 25

mit Riesenkrevetten 36
avec crevettes géantes
with giant prawns

Unsere Fleischgerichte servieren wir mit Tagliatelle oder Bratkartoffeln
oder Spätzle und Gemüse
Nos viandes sont servis avec Tagliatelle ou pommes sautées ou Spätzle
et légumes
Our meat dishes are served with Tagliatelle or sautéed potatoes or Spätzle
and vegetables

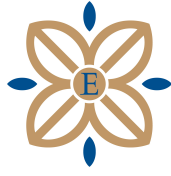


Suppen - Soupes - Soupes

Französische Zwiebelsuppe Soupe à l'oignon gratinée French onion soup	15
Erbsensuppe mit Speck und Rauchwurst Velouté de pois cassés, saucisse fumée et lardons French split pea soup with smoked sausage and bacon	17

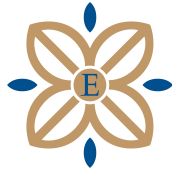
Aus der Schweiz - Spécialités suisses - Swiss specialities

Röstis - Hashed browns	
mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce avec saucisse de veau et sauce à l'oignon with veal sausage and onion sauce	28
Walliser Art (Raclette, Tomaten, Spiegelei) V Valaisanne (fromage de raclette, tomates, oeuf) Valais style (Raclette cheese, tomatoes, egg)	27
mit geräuchertem Lachs und Sauerrahm avec saumon fumé et crème fraîche with smoked salmon and sour cream	34
Mont d'or Weichkäse aus dem Ofen mit kleinen Salzkartoffeln V Mont d'or au four et petites pommes de terre Melted Mont d'or cheese with small boiled potatoes	36
Käseschnitte Enzian Croûte au fromage Enzian Rarebit Enzian	24



Desserts

Schokoladen Mousse Mousse au chocolat Chocolate mousse	12
Apfelstrudel mit Vanillesauce Strudel aux pommes avec crème Anglaise Apple Strudel with vanilla sauce	15
Flambierte Zwetschgen mit Vanille Eis Prune flambé glace Vanille Flamed plum with vanilla ice	16
Tageskuchen Tarte/gâteau du jour Today's cake	9
Mövenpick Eis, pro Kugel Glace Mövenpick, par boule Mövenpick Ice Cream, per scoop	5
Schokolade, Chocolat, Chocolate Vanille, Vanille, Vanilla Erdbeere, Fraise, Strawberry Zitrone, Citron, Lemon Aprikose, Apricot, Abricot Birne, Poire, Pear	



Kinder - Enfants - Children

Penne Napoli	14
Penne Bolognese	16
Paar Wiener Würstchen - Saucisses - Sausages	9
Rösti - Hashed browns	16
Schinken und Käse - Jambon et fromage - Ham and cheese	