

Vorspeisen / Entrées / Starters

Tagessuppe <i>Soupe du jour</i> Soup of the day	sFr. 10,-
Grüner Salat / Gemischter Salat <i>Salade verte / Salade mêlée</i> Green salad / Mixed salad	sFr. 10,- / sFr. 14,-
Gemischter Salat mit Riesenkrevetten <i>Bouquet de salade mêlée avec crevettes géantes</i> Mixed salad with king prawns	sFr. 28,-
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan <i>Carpaccio de bœuf roquette et parmesan</i> Beef carpaccio with rucola and parmesan cheese	sFr. 28,-
Warmer Ziegenkäse im Blätterteignest an Thymianhonig und Salatgarnitur <i>Feuilleté de chèvre chaud au miel et thym sur un nid de salade</i> Warm goat cheese in puff pastry with thyme honey and salad	sFr. 26,-
Hobelkäse <i>Rebibes de fromage raboté</i> Hard cheese shavings	sFr. 25,-
Trockenfleisch oder Rohschinken <i>Viande séchée ou jambon cru</i> Air-dried meat or raw ham	sFr. 28,-
Simi Teller <i>Assiette „Simi“</i> Mixed cold cuts „Simi style“	sFr. 28,-

Schweizer Spezialitäten / Spécialités Suisses / Swiss specialities

Käseschnitte natur oder mit Schinken und Ei <i>Croûte au fromage nature ou au jambon et œuf</i> Plain cheese toast or with ham and egg	sFr. 18,- / sFr. 22,-
Gegrillte Kalbsbratwurst oder Schübling mit Rösti <i>Saucisse de St. Gallen ou saucisse de porc avec rösti</i> Grilled veal or pork sausage with rösti	sFr. 24,-
Rösti mit Schinken oder Speck und Ei <i>Rösti au jambon ou lard et œuf</i> Rösti with ham or bacon and egg	sFr. 22,-
Käsefondue <i>Fondue au fromage</i> Cheese fondue	sFr. 25,-

Teigwaren / Pâtes / Pasta dishes

Spaghetti an Tomatensauce <i>Spaghetti à la sauce tomate</i> Spaghetti with tomato sauce	sFr. 16,-
Spaghetti an hausgemachtem Pesto <i>Spaghetti au pesto maison</i> Spaghetti with home-made pesto	sFr. 18,-
Spaghetti mit Riesenkrevetten an Kokosmilchcurry <i>Spaghetti aux crevettes géantes curry et lait de coco</i> Spaghetti with king prawns with curry and coconutmilk	sFr. 32,-

Fleischgerichte / Viandes / Meat dishes

Wiener Schnitzel <i>Escalope à la viennoise</i> Breaded escalope „Vienna style“	sFr. 37,-
Cordon Bleu <i>Cordon bleu</i> Cordon bleu	sFr. 42,-
Lammkoteletts an Thymiansauce <i>Côtelettes d'agneau sauce au thym</i> Lamb chops with thyme sauce	sFr. 38,-

Alle unsere Fleischgerichte servieren wir mit: Spaghetti, Rösti, Spätzli, oder Pommes Frites und Ratatouille

Toutes nos viandes sont accompagnées de: Spaghetti, rösti, spätzli ou frites frites et ratatouille

All our meat dishes are served with: Spaghetti, rösti, spätzli or fries and ratatouille

Desserts

Apfelstrudel an Vanillesauce und Zimteis <i>Strouzel aux pommes maison avec sauce vanille et glace canelle</i> Apple strudel with vanilla sauce and cinemon ice cream	sFr.12.50
Diverse Eissorten, pro Kugel	sFr. 3,50

Weinkarte

Walliser Weissweine

Fendant	LEON	0,375 l	sFr. 24,-
		0,75 l	sFr. 46,-
Fendant „Dame de Sion“	Les Fils de Ch. Favre	0,375 l	sFr. 23,-
		0,75 l	sFr. 45,-
Johannisberg	Vouilloz	0,75 l	sFr. 56,-
Heida Alte Rebe	Diroso Kellerei	0,75 l	sFr. 56,-
Petit Arvine	Claudy Clavien	0,75 l	sFr. 59,-
Rosé de Syrah	LEON	0,75 l	sFr. 56,-

Diverse Weissweine

Riesling Goebelsburg	Österreich	0,75 l	sFr. 47,-
Grüner Veltliner Wenzeli	Österreich	0,75 l	sFr. 48,-
Grüner Veltliner Donabaum	Österreich	0,75 l	sFr. 62,-
Sauvignon blanc „Winkl“	Südtirol	0,75 l	sFr. 61,-
Chardonnay „Kreuth“	Südtirol	0,75 l	sFr. 52,-
Pinot Grigio	Elena Walch	0,75 l	sFr. 52,-

Diverse Rotweine

Rosso e Nero (Pöckl)	Österreich	0,75 l	sFr. 68,-
Admiral (Pöckl)	Österreich	0,75 l	sFr. 95,-
La Motte Millennium	Südafrika	0,75 l	sFr. 52,-

Walliser Rotweine

Pinot Noir	Cave Corbassière	0,75 l	sFr. 55,-
Pinot Noir	Claudy Clavien	0,75 l	sFr. 58,-
		1,5 l	sFr. 116,-
Dole	Fin Bec	0,375 l	sFr. 24,-
		0,75 l	sFr. 48,-
Humagne Rouge	„Chandra Kurt“ Provins	0,75 l	sFr. 64,-
Syrah	Jacques Germanier	0,375 l	sFr. 32,-
		0,75 l	sFr. 61,-
Merlot	Chai du Baron	0,75 l	sFr. 65,-
Assemblage rouge	LEON	0,5 l	sFr. 40,-
Cornalin	J. L. Mathieu	0,75 l	sFr. 64,-
Rhython d'Or	Jean-Jaques Défayes.	0,75 l	sFr. 62,-

Italienische Rotweine

Primitivo	Barocco	0,75 l	sFr. 45,-
Amarone	Luigi Righetti	0,75 l	sFr. 65,-
		1,5 l	sFr. 130,-
Ripasso	Buglioni	0,75 l	sFr. 62,-
Rubino Rosso	Bulichella	0,75 l	sFr. 46,-
		1,5 l	sFr. 92,-
Babera d'Alba	Campii Raudii	0,75 l	sFr. 63,-
Babera d'Asti Mongovone	Elio Perrone	0,75 l	sFr. 68,-
Piemonte Babera	Rossello	1,5 l	sFr. 98,-
Chianti Classico Riserva	Brancaia	0,75 l	sFr. 65,-
Chianti Classico Riserva	Marchesi Antinori /	0,375 l	sFr. 34,-
	Tenuta Tignanello	0,75 l	sFr. 68,-
		1,5 l	sFr. 136,-
Tignanello	Marchesi Antinori	0,375 l	sFr. 72,-
		0,75 l	sFr. 145,-
Il Pino	Tenute Biserno	0,75 l	sFr. 85,-

Biserno	Tenute Biserno	0,75 l	sFr. 150,-
Magari	Angelo Gaja	0,75 l	sFr. 88,-
		1,5 l	sFr. 176,-
Sito Moresco	Angelo Gaja	0,375 l	sFr. 44,-
		0,75 l	sFr. 86,-
		1,5 l	sFr. 172,-
Saffredi	Elisabetta Geppetti	0,75 l	sFr. 125,-
		1,5 l	sFr. 250,-
		3 l	sFr. 495,-
Bolgheri Rosso	Le Macciole	0,75 l	sFr. 65,-
		1,5 l	sFr. 130,-
Paleo Bolgheri Superiore	Le Macciole	0,75 l	sFr. 105,-
		1,5 l	sFr. 210,-
Eco di Mare	Tenuta Agentiera	0,75 l	sFr. 52,-
Argentiera	Tenuta Argentiera	0,75 l	sFr. 95,-
Brunello Pian delle Vigne	Tenute Marchese Antinori	0,75 l	sFr. 100,-
Barolo	Pio Cesare	0,75 l	sFr. 100,-

Spanische Rotweine

Egomei	Rioja	0,75 l	sFr. 65,-
		1,5 l	sFr. 130,-
Juan Gil	Jumilla	0,75 l	sFr. 58,-
Flor de Vetus	Toro	0,75 l	sFr. 60,-
		3 l	sFr. 240,-
Sirsell	Priorat	0,75 l	sFr. 68,-
Matanegra VS	Ribera del Duero	0,75 l	sFr. 88,-
Aalto	Ribera del Duero	0,75 l	sFr. 85,-
		1,5 l	sFr. 170,-
Aalto PS	Ribera del Duero	0,75 l	sFr. 170,-
		1,5 l	sFr. 340,-
Mauro VS	Kastillien	0,75 l	sFr. 110,-

Weine im Offenausschank

Weissweine

	1 dl	3 dl	5 dl
Fendant	sFr. 4,50	sFr. 13,50	sFr. 22,50
Johannisberg	sFr. 4,50	sFr. 13,50	sFr. 22,50
Heida	sFr. 6,-	sFr. 18,-	sFr. 30,-
Dôle Blanche	sFr. 4,50	sFr. 13,50	sFr. 22,50
Prosecco	sFr. 8,-		

Rotweine

Dôle	sFr. 4,50	sFr. 13,50	sFr. 22,50
Pinot Noir	sFr. 5,-	sFr. 15,-	sFr. 25,-
Internationaler Rotwein (je nach Angebot)	siehe Aushang im Restaurant look at the wine board in the restaurant		

Prosecco und Champagner

Prosecco		0,75 l	sFr. 60,-	
Moët & Chandon	0,2 l	sFr. 28,-	0,75 l	sFr. 105,-
Ruinart Rose		0,75 l	sFr. 145,-	
Dom Perignon		0,75 l	sFr. 240,-	

Getränkekarte

Alkoholfreie kalte Getränke

	0,33 l	1 l
Mineral légère / still	sFr. 4,50	sFr. 10,-
Coca Cola, Coca Cola Zero	sFr. 5,-	
Sprite, Fanta, Rivella rot / blau	sFr. 5,-	
Apfelsaft, Eistee	sFr. 5,-	
Coca Cola, Citro, Rivella, Apfelsaft		sFr. 10,-
Granini Orangensaft (0,2 l)	sFr. 5,-	
Tonic Water / Bitterlemon (0,2 l)	sFr. 5,-	
Sanbitter (0,1 l), Apfelschorle (0,3 l)	sFr. 4,5-	

Bier

	0,3 l	0,5 l
Eichhof Weissbier	sFr. 4,50	
Alkoholfreies Bier	sFr. 5,-	sFr. 8,-

Aperitifgetränke (4 cl)

Martini bianco, Cynar, Pastis / Pernod		sFr. 8,-
Fernet, Ramazotti, Averna		sFr. 8,-
Campari Orange		sFr. 12,-

Schnäpse (2,5 cl)

Zwetschge (37,5°), Pflümüli (37,5°), Williams (40°)		
Marille (40°), Kirsch (37,5°), Grappa (37,5°)		sFr. 8,-
Calvados (40°), Vieille Prune (41°), Cognac (39°)		sFr. 10,-

Alkoholfreie heisse Getränke

diverse Tee's		sFr. 4,50
Kaffee, Espresso, Ristretto		sFr. 4,50
Doppelter Espresso		sFr. 6,-
Cappuccino		sFr. 5,-
Latte Macchiato		sFr. 6,50
Heisse Ovomaltine oder Schoggi		sFr. 5,-
Orangenpunsch		sFr. 5,50

Alkoholische heisse Getränke

Espresso Corretto		sFr. 7,-
Kaffee Fertig oder Lutz		sFr. 7,50
Jägertee, Glühwein, Tee Rum		sFr. 7,50
Heisse Schoggi mit Rum oder Amaretto		sFr. 10,-
Diverse Schnapskaffee		sFr. 10,-
Irish Coffee		sFr. 13,-

Alle Preise enthalten 8% MwSt.

Fleischdeklaration

Rind – Südamerika, Kalb – Schweiz/Belgien, Lamm -Schweiz / Ozeanien,
Meeresfrüchte – Asien