

## Vorspeisen / Entrées / Starters

<b>Kürbissuppe mit Lebkuchencroûtons</b> <i>Soupe de potiron aux croûtons de pain d'épice</i> Pumpkin soup with gingerbread croutons	sFr. 10,-
<b>Tagessuppe</b> <i>Soupe du jour</i> Soup of the day	sFr. 10,-
<b>Grüner Salat / Gemischter Salat</b> <i>Salade verte / Salade mêlée</i> Green salad / Mixed salad	sFr. 10,- / sFr. 14,-
<b>Gemischter Salat mit Riesenkrevetten</b> <i>Bouquet de salade mêlée avec crevettes géantes</i> Mixed salad with king prawns	sFr. 28,-
<b>Gemischter Salat mit Kalbsleber</b> <i>Bouquet de salade mêlée avec foie de veau</i> Mixed salad with calf's liver	sFr. 26,-
<b>Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan</b> <i>Carpaccio de bœuf roquette et parmesan</i> Beef carpaccio with rucola and parmesan cheese	sFr. 28,-
<b>Warmer Ziegenkäse im Blätterteignest an Thymianhonig und Salatgarnitur</b> <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,-
<b>Hobelkäse</b> <i>Rebibes de fromage raboté</i> Hard cheese shavings	sFr. 25,-
<b>Trockenfleisch oder Rohschinken</b> <i>Viande séchée ou jambon cru</i> Air-dried meat or raw ham	sFr. 28,-
<b>Simi Teller</b> <i>Assiette „Simi“</i> Mixed cold cuts „Simi style“	sFr. 28,-

## Schweizer Spezialitäten / Spécialités Suisses / Swiss specialties

**Käseschnitte natur oder mit Schinken und Ei** sFr. 18,- / sFr. 22,-  
*Croûte au fromage nature ou au jambon et œuf*  
Plain cheese toast or with ham and egg

**Gegrillte Kalbsbratwurst oder Schübling mit Rösti** sFr. 24,-  
*Saucisse de St. Gallen ou saucisse de porc avec rösti*  
Grilled veal or pork sausage with rösti

**Rösti mit Schinken oder Speck und Ei** sFr. 22,-  
*Rösti au jambon ou lard et œuf*  
Rösti with ham or bacon and egg

**Käsefondue** sFr. 25,-  
*Fondue au fromage*  
Cheese fondue

## Teigwaren / Pâtes / Pasta dishes

**Spaghetti an Tomatensauce** sFr. 16,-  
*Spaghetti à la sauce tomate*  
Spaghetti with tomato sauce

**Spaghetti an hausgemachtem Pesto** sFr. 18,-  
*Spaghetti au pesto maison*  
Spaghetti with home-made pesto

**Spaghetti mit Riesenkrevetten an Kokosmilchcurry** sFr. 32,-  
*Spaghetti aux crevettes géantes curry et lait de coco*  
Spaghetti with king prawns with curry and coconutmilk

**Hausgemachte Lasagne** sFr. 25,-  
*Lasagne maison*  
Home-made lasagne

## Fleischgerichte / Viandes / Meat dishes

**Kalbsleber nach venezianischer Art** sFr. 36,-  
*Foie de veau sauté à la vénitienne*  
Calf's liver „Venetian style“

**Wiener Schnitzel** sFr. 37,-  
*Escalope à la viennoise*  
Breaded escalope „Vienna style“

**Cordon Bleu** sFr. 42,-  
*Cordon bleu*  
Cordon bleu

**Lammkoteletts an Thymiansauce** sFr. 38,-  
*Côtelettes d'agneau sauce au thym*  
Lamb chops with thyme sauce

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

*Toutes nos viandes sont accompagnées de: Spaghetti, rösti, spätzli, gratin de pommes de terre ou pommes frites et ratatouille*

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

## Desserts

**Mit Vanilleeis gefüllte Profiteroles an Schokoladensauce** sFr. 12,50  
*Profiteroles farcies à la glace vanille et sauce chocolat*  
Profiteroles filled with vanilla ice-cream and chocolate sauce

**Apfelstrudel an Vanillesauce** sFr. 9.50  
*Stroudel aux pommes maison avec sauce vanille*  
Apple strudel with vanilla sauce

**Birne Helene** sFr. 12,-  
*Poire belle Hélène*  
Pear „Belle Helene“

**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 Wetzeli	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 Millenium	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
Henniez 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
Rugenbräu	sFr. 4,50	sFr. 6,-
Hofbräu (Flaschenabfüllung)		sFr. 8,-
Alkoholfreies Bier	sFr. 5,-	

## **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°), Pflümli (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, Leber – Schweiz