

Vorspeisen & Suppe

Gommer-Cholerä-Frühlingsrolle 15.00
mit Tomaten-Dattel-Chutney
Als Hauptgang mit Salat 27.00

Basilikum-Sorbet 13.00
mit Walliserspiessli

Fendant-Cremesuppe 11.50
mit Trockenfleisch-Tartar & Hobelkäse

Grüner Salat 7.00

Kleiner gemischter Salat 8.00



Vegi & Pasta

Gemüse-Ravioli mit Oliven-Pesto 27.00

Butternudeln mit Rauch-Lachs-Rahmsauce 29.00
& Gemüsestreifen

Vegi-Hacksteak auf Tomatencoulis 26.00

**Werte Gäste, leiden sie an Allergien oder Intoleranzen,
melden sie sich oder fragen sie unser Personal!**

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Fleisch

Kalb-Geschnetzeltes mit Cognacsauce	34.00
Bio Burger vom Simmentaler Rind mit Raclettekäse überbacken im hausgemachten Brötchen & Kräutersauce	29.00
Bio Alpschwein-Spiessli aus Gletsch mit Speck, Zwiebeln & Dörraprikosen an einer Rotweinsauce	31.00
Kalbs-Cordonbleu «Furka» mit Rohschinken & Käse	35.00
Rinds-Entrecôte mit hausgemachtem Rotweinbutter	33.00

Beilage nach Wahl

Pommes Frites, Rösti-Kroketten, Spätzli, Nudeln
mit oder ohne Gemüse



Herkunftsbezeichnung:

Dexter-Rind	=> Oberwald
Kalb	=> Schweiz
Rind/Burger	=> Val Müstair / Fuldera
Schwein	=> Gletsch / Oberwald
Entrecôte	=> Schweiz
Hirsch	=> Oberwald / Gonerli

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.



Sommerteller

Roasbeef mit Kräutersauce	28.00
Hausterrine mit Chutney	26.00
Haferflocken-Steak mit Tomatensauce	25.00

Serviert mit frischen Salaten

Käseschnitten

Käsefondue	25.00
Natur	15.00
Rohschinken	21.00
Trockenfleisch	22.50
Ei	17.00
Schinken	17.00
Schinken, Ei & Zwiebel	20.00
Ananas	17.00
Zwiebel	17.00

Zusätzliche Beilagen:

Zwiebeln, Ananas oder Tomaten je +1.-
Ei oder Speck +2.-

Kleine Portion -4.00

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.