

VORSPEISEN • STARTERS

Gemischter Salat Mixed salad ☼	12.00
Warmer Zürcher Krautsalat mit Speck Warm cabbage salad zurich style with bacon	9.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Croûtons Field salad with egg and croûtons☼ + Speck +bacon	12.50 +4.50
Tagessuppe Soup of the day	9.00
Bündner Gerstensuppe Barley soup from the grison	11.50
Fendant Weissweinschaumsuppe mit Walliser Trockenfleisch White wine soup with dried beef from the Valais	14.00
Walliser Platte mit Cher-Mignonon (igp) Trockenfleisch, Walliser Rohschinken, Speck, Huuswurscht, Aletsch Grand Cru Käse Valais Style cold plate with dried beef, raw ham, bacon, house sausage and alp cheese	24.00/38.00
Cher- Mignonon (igp) Trockenfleisch mit würzigem Tomaten-Aprikosen-Chutney Dried beef from Valais with tomato-apricots-chutney	28.00/38.00
Tartar vom Rinderfilet nach Walliser Kannen Art Beeffilet tartar our style mit Whisky oder Cognac	26.00 + CHF 4.50
Rauchforellenpaté und Rauchforellenfilet aus dem Blausee (bio) mit Limettenmayonnaise und geröstetem Hausbrot Mousse of smoked trout and smoked trout fillet from the blue lake (organic) with limes mayonnaise and roasted house bread	22.00

KÄSE UND RÖSTI • CHEESE AND HASH BROWNS

Klassisches Käsefondue à discrétion mit Brotwürfeln, Kartoffeln und Essiggemüse ☼ Classic all you can eat cheese fondue with diced bread, boiled potatoes and pickles	36.00
Walliser Tomatenfondue à discrétion mit Brotwürfeln, Kartoffeln und Essiggemüse ☼ All you can eat tomato fondue with diced bread, boiled potatoes and pickles	36.00
Extras zu den Fondues: Extras to accompany the fondues:	
• Knoblauch oder grüner Pfeffer oder Birnenstücke oder Tomatenwürfeli Garlic or green Pepper or diced pear or diced tomato	je + 2.00
• Steipilz Steinpilze porcini	+ 6.00
• Trüffel Trüffel truffle	+ 8.00
Walliser Käseschnitte mit Fendant ☼ Valais-style cheese rarebit with Fendant white wine	22.00
Rösti hash browns ☼	12.00
Extras zu der Käseschnitte oder der Rösti: Extras to go with the rarebit or hash browns:	
• Tomate tomato	+4.00
• Spiegelei oder Birne oder Pilze fried egg oder pear or mushrooms	je +2.00
• Speck oder Käse bacon or cheese	je +6.00
Raclette mit gedämpften Kartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln ☼ Raclette (melted cheese) with boiled potatoes and pickles	19.00

☼ Unsere vegetarischen Gerichte | our vegetarian dishes

HAUPTSPEISEN • MAIN COURSES

Zürcher Geschnetzeltes aus Kalbsfilet mit Rösti Sliced veal fillet Zurich style with hash browns	48.00
Käsespätzli mit Röstzwiebeln ☼ Cheese dumplings with onions	19.50
Rinderfilet an Cornalinjus mit Speckbohnen und Bratkartoffeln Beef fillet with cornalin gravy, green beans with bacon and roasted potatoes	48.00
Maispouardenbrust auf Safranrisotto mit Karotten Breast of corn fed chicken with saffron and carrots risotto	34.00
Hausgemachte Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti Homemade pork sausage with onion sauce and hash browns	28.00
Eglifilet im Bierteig mit Safranmayonnaise und Kräuterkartoffeln Crispy perch fillets in beer batter with saffronmayonnaise and herbed potatoes	36.00
G'Hackets und Hörnli mit Bergkäse und Apfelkompott Swiss pasta in meat sauce with alp cheese and apple compote	26.00
Walliser Kannen Burger mit Rindfleisch, Speck, Röstzwiebeln, Käse und einer rassigen Williamssauce, dazu Pommes frites Home made Beef burger our style with bacon, onions, cheese and pear sauce, accompanied by french fries	28.00
Rinderfiletwürfel "Stroganov" mit Peperoni, Essiggurken und Champignons in Paprikarahmsauce mit Spätzli Diced beef fillet "Stroganov" with capsicum, gherkins and champignons in a paprika cream sauce, served with dumplings	42.00
Tartar vom Rinderfilet nach Walliser Kannen Art Beef fillet tartar our style mit Whisky oder Cognac	36.00 + CHF 4.50

SÜSSPEISEN • DESSERTS

Tagesdessert Daily dessert	12.00
Greyerzer Crème brûlée mit Zimt und Kirschenkompott Crème brûlée with cinnamon and marinated cherries	13.00
Walliser Kannen Traum mit Meringue, Schlagrahm, Beeren und Vanilleeis Meringue with cream, berries and vanilla ice cream	14.00
Warmes Schokoladentörtchen mit Vanilleeis und Orangensauce (20min) Warm chocolate cake with vanilla ice cream and orange sauce (20min)	16.00
Sorbet "Suwarow" Zitronensorbet mit Vodka (2cl) Lemon sorbet with vodka (2cl)	14.50
Aprikosensorbet mit Apricotine (2cl) Apricot sorbet with apricots schnaps (2cl)	14.50
Williamssorbet mit Williamine (2cl) Williams pear sorbet with Williams pear schnaps (2cl)	14.50
Kaffeeis nach Walliser Kannen Art (mit Kirsch und Espresso) Coffee ice cream with Espresso and Kirsch	16.50
Glace- & Sorbet-Sorten Ice cream and sorbet	pro Kugel per scoop 4.50
Glace: Vanille, Mocca Ice cream: vanilla, coffee	
Sorbet: Aprikose, Zitrone, Williams, Mango, Himbeere Sorbet: apricot, lemon, williams pear, mango, raspberry	
Portion Rahm portion of whipped cream	2.00