



SUPPEN

<i>Tagessuppe</i>	7.00
<i>Bouillon natur</i>	6.50
<i>Bouillon mit Ei</i>	8.50
<i>Bouillon mit Backerbsen</i>	8.50
<i>Tomatencremesuppe mit Rahmhaube</i>	9.80
<i>Curryschaumsuppe mit gerösteten Pinienkernen</i>	9.80

VORSPEISEN

<i>Carpaccio vom Rind mit Hobelkäse und Olivenöl</i>	19.00
<i>Geräucher Lachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter</i>	17.00
<i>Pikante Crevetten „Heinz“ Zwiebeln, Knoblauch und Gin</i>	17.00
<i>Riesencrevetten Danieli an Currysauce und Knoblauch, mit Trockenreis</i>	17.00

Diverse Beef Steak Tartar (nach Karte)

SALATE

<i>Grüner Blattsalat</i>	8.00
<i>Gemischter Salat</i>	10.00
<i>Nüsslisalat mit Ei</i>	11.50
<i>Nüsslisalat mit Ei und Speckstreifen</i>	13.50
<i>Gemischter Blattsalat mit Riesencrevetten</i>	15.00
<i>Gemischter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen</i>	16.00
<i>Gemischter Blattsalat mit Speckstreifen</i>	12.00
<i>Salat Caprese (Tomatensalat mit Mozzarella)</i>	10.50
<i>Salatteller mit Ei</i>	17.00

an hausgemachter französischer Salatsauce oder Balsamico Dressing

Vegi

Tortelloni mit Ricotta und Spinat a la panna	18.50
Gemüse Thai Curry im Reisring	23.00
Gemüseteller mit Beilage nach Wahl	28.00

FISCHE

Pangasiuschnusperli im Chörbli mit Sc. Tartar	20.00
Eglifilet im Backteig im Chörbli mit Sc. Tartar	25.00
Gebratenes Zanderfilet mit Cherrytomaten, Champignons und Gartenkräuter, dazu Bratkartoffen	29.00
Lachsfilet vom Grill an sämiger Pernodsauce serviert mit Tagliatelle	30.00
Riesencrevetten Danieli im Reisring mit Curry und Knoblauch	36.00
Pikante Crevetten „Heinz“ Zwiebeln, Knoblauch und Gin Beilage nach Wahl	38.00

POULET – LEICHT UND BEKÖMMLICH

Geschnetzeltes Hawaii an Currysauce serviert mit Reis und Früchten	25.00
Pouletbrüstli an Pfefferrahmsauce serviert mit Butternüdeli	25.00
Stroganoff im Reisring	26.00
Thaicurry mit Pouletwürfel im Reisring	26.00

VOM SCHWEIN

Schnitzel paniert mit Pommes frites		24.50
	Lady	18.00
Rahmschnitzel serviert mit Butternüdeli		24.50
	Lady	18.00
Cordon bleu mit Pommes frites		26.00
Steak mit Kräuterbutter und Pommes frites		25.00
Steak Hawaii an Currysauce, serviert mit Reis		27.00
Steak an Pfefferrahmsauce , serviert mit Pommes frites		26.00
Steak an Pilzrahmsauce , serviert mit Butternudeln		26.00
Steak „WALLISER ART“ mit Tomaten und Käse gratiniert Croquetten und Gemüsebouquet		41.00

VOM KALB

Geschnetzeltes Zürcher Art serviert mit Butterrösti		40.00
	Lady	32.00
Riz Casimir Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce im Reisring		41.00
	Lady	32.00
Cordon bleu mit Pommes frites und einem Gemüse garnitur		49.00
	Lady	38.00
Kalbsschnitzeli natur serviert mit frischem Marktgemüse , Beilage nach Ihrer Wahl		43.00
	Lady	34.00
Kalbsrahmschnitzel mit Butternudeln und einer Gemüse garnitur		45.00
	Lady	35.00

VOM RIND

Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter <i>serviert mit Pommes frites</i>		38.00
	Lady	32.00
Entrecôte „Cafe de Paris“ <i>mit hausgemachter Kräuterbutter / Pommes frites / Gemüse garnitur</i>		49.00
	Lady	42.00
Entrecôte „Madagaskar“ <i>mit grünem Pfeffer / Reis / Gemüse garnitur</i>		49.00
	Lady	42.00
Rindsfilet au poivre <i>mit Trockenreis / Gemüse garnitur</i>		49.50
	Lady	41.00
Rindsfilet mit Knobli und Zwiebeln <i>gedörrten Tomaten / Beilage nach Wahl</i>		48.00
Rindsfilet an Kräuterkruste auf Balsamicojus <i>mit Trockenreis / Gemüse garnitur</i>		54.00
Rindsfilet Surf and Turf <i>Dauphinekartoffeln / Gemüse garnitur</i>		56.00





unsere Klassiker

ZIGEUNERFILET

*Rindsfilet mit Schinken, Käse, Paprika
und Weisswein gratiniert
Beilage nach Wahl*

51.00

RATSHERREN – TELLER

*Kalbs-, Schweins- und Rindfleischschnitzel
auf Rösti und mit einer Gemüse garnitur*

51.00

RINDSFILET „STROGANOFF“

im Reisring

49.00

CHÂTEAU BRIAND

*mit Sc. Bearnaise oder sämiger Pfeffersauce
mit Gemüse garnitur, Beilagen nach Wahl*

AB 2 PERS.

59.50

Beilagen

Reis, Teigwaren, Rösti, Pommes frites, Croquetten, Country Cuts 5.50

Gemüse garnitur 8.50

K A L T

Bündnerteller	26.00
Speerplättli (mit Fleisch und Käse)	18.00
kalter Fleischkäse fein garniert	10.00
Servelatsalat garniert	17.00
Wurstkäsesalat einfach	13.50
Wurstkäsesalat garniert	19.00

FITNESSTELLER **MIT SALATEN AUSGARNIERT**

Sautierte rassige Rindsstreifen auf Blattsalaten	29.00
Pangasiuschnusperli mit Sc. Tartar	24.00
Eglifilet im Backteig mit Sc. Tartar	28.00
Sportlerteller (Schweinsschnitzel paniert)	25.00
	Lady 18.00
Fitnesssteller (Schweinssteak)	25.00
Fussballteller (Schweins Cordon bleu)	26.00
Judoteller (Schweins Cordon bleu, Pommes frites)	26.00
Keglerteller (Schweinsschnitzel paniert, Pommes frites, Käsesalat)	27.00
	Lady 20.00
Skiteller (Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites)	25.00
	Lady 20.00
Sommerteller (Kalbsschnitzel natur)	29.00
Gebratene Pouletbruststreifen	24.00
Frühlingsrollen mit Chilisauce	24.00

an hausgemachter französischer Salatsauce oder Balsamico Dressing

ETWAS KLEINER, ABER IMMER BELIEBT

<i>Fleischkäse mit Ei</i> und Pommes frites	17.00
<i>Walliser Käseschnitte</i> (mit Tomaten, Schinken, Raclettekäse und Spiegelei)	20.00
<i>Toast Hawaii</i> (mit Ananas und Schinken)	18.00
<i>Schinkenkäse Toast</i>	10.00
<i>Schnitzelbrot</i>	8.50
<i>Portion Pommes frites</i>	7.00
<i>Sandwiches</i> (Schinken, Salami, Fleischkäse)	6.80
<i>Sandwich</i> (Bündnerfleisch, Käse)	9.50



AUF VORBESTELLUNG

FONDUE SPEER A DISCRETION

GEMISCHTER SALAT

FRISCHE RINDS-, KALBS- UND SCHWEINEFLEISCHSTÜCKLI

POULETBRÜSTLI UND LAMMFILETSCHNEIBEN IN BOUILLON

MIT DIVERSEN BEILAGEN UND SAUCEN

50.00

FONDUE CHINOISE A DISCRETION

GEMISCHTER SALAT

GEFRORENE RINDS-, KALBS- UND POULETSCHNEIBEN

MIT DIVERSEN BEILAGEN UND SAUCEN

40.00

