



Starters Primi piatti



Garlic bread <i>Pane all'aglio</i>	Fr. 4.50
Soup of the day <i>Zuppa del giorno</i>	Fr. 5.50
Consommé with Sherry <i>Brodo con Sherry</i>	Fr. 6.50
Tomato soup <i>Crema di pomodoro</i>	Fr. 5.50
Goulash soup <i>Zuppa di carne e patate all'ungherese</i>	Fr. 8.50
Green salad <i>Insalata verde</i>	Fr. 5.-
Mixed salad <i>Insalata mista</i>	Fr. 8.-

Common main dishes Piatti frèddi e caldi

cold  frèddi

Plate with assorted salads <i>Piatto di insalate</i>	Fr. 14.-
Salad plate with sausage <i>Insalata di salciccia con guarniture</i>	Fr. 17.-
Greek salad (feta, tomato, cucumber, onions and olives) <i>Insalata grèca (feta, pomodori, cetrioli, cipolle e olive)</i>	Fr. 16.-

warm  caldi

Rosti „alp style“ (with onions, gratinated with cheese) <i>Patate grattugiate alla vaccara (con cipolle e formaggio grattinato)</i>	Fr. 15.-
Rosti „farmer style“ (with bacon, onions and a fried egg) <i>Patate grattugiate del paese (con lardo, cipolle e uovo sul piatto)</i>	Fr. 17.-
Omelette with mushrooms <i>Frittata con funghi</i>	Fr. 12.50
Omelette with jam (sweet) <i>Frittata con marmellata</i>	Fr. 12.50
Macaroni Neapolitan style, with grated cheese <i>Macheroni alla napoletana con formaggio grattugiato</i>	Fr. 13.-



Meat dishes 🌿 Piatti di carne



All meat dishes stated below
include salad as starter as well as
vegetables and at choice: chips, pasta or rice

*Tutti i piatti di carne sono accompagnati
da insalata, legumi e patate fritte o pasta o riso*

Chicken chest filet with herb butter <i>Petto di pollo grigliatto, con burro Maître d'hôtel</i>	Fr. 22.-
Breaded escalope of pork <i>Fettina di maiale inpanata</i>	Fr. 25.-
Pork steak Mexican style <i>Bisteccha di maiale alla messicana</i>	Fr. 29.-
Cordon bleu (pork) <i>Cordon-bleu (di maiale)</i>	Fr. 31.-
Wiener Schnitzel (veal) <i>Scallopina di vitello alla viennese</i>	Fr. 36.-
Veal steak Valais style (with cheese and tomato) <i>Bistecca di vitello alla vallesana (con formaggio fuso e pomodori grigliati)</i>	Fr. 42.-
Entrecote (sirloin of beef) with pepper sauce or herb butter <i>Entrecôte (di manzo) al pepe verde o burro alle erbe</i>	Fr. 42.-
Fillet goulash of beef „Stroganoff“ (from 2 persons) per person <i>Filetto di manzo spezzettato alla „Stroganoff“ (a partire 2 persone)</i>	Fr. 43.-
	Prezzo par persona Fr. 43.-
Chateaubriand, Sauce Béarnaise (from 2 persons) (doubled fillet of beef carved at your table) price per person <i>Filetto di manzo doppio, con salsa béarnaise (a partire 2 persone)</i>	Fr. 50.-
	Prezzo par persona Fr. 50.-

SPECIALITY OF THE HOUSE:

Meat fondue „Chinoise“ at discretion
(from 2 persons) price per person Fr. 39.-
(large choice of sauces and trimmings)
including green salad and at choice: rice or chips

LA NOSTRA SPECIALITÀ:

Fondue „Chinoise“ a discrezione
(a partire 2 persone) Prezzo par persona Fr. 39.-
con salse varie e contorni
(inclusa una insalata verde e si può scegliere riso o patate fritte)



Specialities of Valais Specialità vallesane



Plate Valais style (cold) small size Fr. 22.- / bigger size Fr. 28.-
Piatto vallesano (freddo) piccolo Fr. 22.- / grande Fr. 28.-

Plate with air-dried beef (cold) Fr. 25.-
Porzione di carne secca di manzo (freddo)

Air-dried bacon from Valais (cold) Fr. 11.-
Lardo secco di maiale (freddo)

Matured cheese from the alp "Torrent" (thin sliced) Fr. 15.-
Formaggio vecchio dell'alpi „Torrent“ (tagliato finemente)

Cheese fondue (with bread or boiled potatoes):

- mixture of the house Fr. 22.-
- „ with tomato (from 2 persons) price per person Fr. 24.-
- „ with cep (king bolete) (from 2 pers.) price per pers. Fr. 26.-

Fonduta di formaggio (con pane o patate bollite)

- *Mistura de la casa* Fr. 22.-
- „ con pomodori (a partire 2 persone) Prezzo par persona Fr. 24.-
- „ con porcini (a partire 2 persone) Prezzo par persona Fr. 26.-

Rarebit: (toasted bread with white wine, covered with melted cheese)

- natural (without garnish) Fr. 15.-
- per garnish (pineapple, fried egg, ham, tomato, onion) Fr. 1.50

Croûte al formaggio:

- (pane tostato, vino bianco, formaggio grattinato)*
- naturale (senza extras) Fr. 15.-
 - per extra (ananas, uovo, prosciutto cotto, pomodori, cipolle) Fr. 1.50

Raclette:

Each Monday and Thursday evening
 For 4 or more persons: available anytime!
 Delicate, spicy cheese with very special garnish
 per portion Fr. 6.- / at discretion Fr. 30.-

Raclette:

*Lunedì e giovedì la sera
 (con più di 4 persone – tutti i giorni)
 Del formaggio speciale, con accompagnamenti deliziosi e varie
 la porzione Fr. 6.- / a discrezione Fr. 30.-*

Origin of the meat - Origine della carne

Chicken (*pollo*) : CH, H ; Pork (*maiale*): CH ; Veal (*vitello*): CH (Region);
 Beef (*manzo*): CH (Region); Venison (*selvaggina*): A, NZ; Lamb (*agnello*): CH, NZ