

MITTAGSBUFFET

Auswahl an Schweizer Broten (A)

VORSPEISEN

Marinierte Crevetten, Buchweizensalat mit Kräutern (B)

Tomaten, Mozzarella (G)

Mini Kalbs-Pastete im Teigmantel, Cumberland-Sauce (A,C,G,M)

Variation von Randen, Räucherlachs, Frischkäsemousse (D,G)

Variation von saisonalen Salaten und Rohkost (-)

Auswahl regionaler Käsesorten und Charcuterie (G)

Walliser Gerstensuppe (A,L)

HAUPTGERICHTE

Traditionelles Walliser Raclette (G)

Schweizer Saiblingsfilet, Fenchelsauce (D,G)

Schweinefilet, cremige Morchelsauce (G,H)

Gebratene Pouletoberschenkel, Ratatouille (G)

Vegane Alpmagronen, Zwiebelkonfit (A)

Schweizer Lachs im Blätterteig (A,C,D,G)

Ravioli mit «Fondue-Chasselas»-Käsefüllung (A,C,G)

DESSERTS

Lauwarme Lüttrich-Waffel, Vanillesauce (A,C,G)

Erdbeer-Buttermilch-Dessert (A,C,G)

Zitronen- und Schokoladenkuchen (A,C,G)

Baileys Panna-cotta, Mandarinenkompott (G)

Mini-Opera und Mini-Tropézienne (A,C,G,H)

Auswahl an Macarons und Éclairs (A,C,G,H)

Auswahl an Mini-Schokoladenkreationen (F,G,H)

(A) Glutenhaltiges Getreide (B) Krebstiere (C) Eier (D) Fisch (F) Soja
(G) Milch und Laktose (H) Hartschalenobst (Nüsse) (L) Sellerie (M) Senf

GETRÄNKE

SOFTDRINKS

Pepsi
Rivella rot
Rivella blau
El Tony Mate
Arkina still
Arkina prickelnd

WEINE

Grand Métral Petite Arvine AOC VS	2024	13.5 %
Charte d'Excellence Pierrafeu Jubilé AOC VS	2024	12.0 %
Grand Métral Cornalin AOC VS	2024	13.0 %
Grand Métral Pinot Noir Bio Suisse AOC VS	2024	13.3 %

BIER

Valaisanne 4.8 %
Valaisanne 0.0

SPIRITUOSEN

Morand Williamine 43 %
Morand Abricotine 30 %



DEKLARATIONEN & ALLERGENE

Trotz aller Sorgfalt bei der Herstellung kann das Vorhandensein von Spuren von Allergenen oder bestimmten Zutaten nicht völlig ausgeschlossen werden.

Wenn Sie an einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden, informieren unsere Mitarbeitenden Sie auf Anfrage gerne über die in unseren Gerichten verwendeten Zutaten.

HERKUNFT

Rind – CHE

Fisch – CHE

Poulet – CHE

Sämtliche von uns angebotenen Fische, Geflügel- und Fleischprodukte sind schweizerischer Herkunft.

(A) Glutenhaltiges Getreide (B) Krebstiere (C) Eier (D) Fisch (F) Soja
(G) Milch und Laktose (H) Hartschalenobst (Nüsse) (L) Sellerie (M) Senf