

## Vorspeisen / Les entrées / Starters

<b>Walliser Rohschinken mit Melonenfächer</b> Eventail de melon avec jambon cru du Valais Fan of melon with smoked Wallis ham	<b>CHF 18.--</b>
<b>Büffelmozzarella mit Grappa-Tomaten, Basilikumpesto und Balsamico</b> Mozzarella de buffle avec tomates grappes, pesto au basilic et vinaigre balsamique Buffalo mozzarella with grape tomatoes, basil pesto and balsamic vinegar	<b>CHF 19.--</b>
<b>Rose vom schottischen Rauchlachs mit Meerrettichschaum Toast und Butter</b> Rose de saumon fumé écossais avec toast, beurre et mousse au raifort Scottish smoked salmon rose with horseradish foam, toast and butter	<b>CHF 22.--</b>
<b>Mariniertes Rindscarpaccio mit Parmesanspänen und Salatbouquet</b> Carpaccio de boeuf mariné avec copeaux de parmesan Beef carpaccio with parmesan flakes	<b>CHF 24.--</b>
<b>Walliser Spezialitäten Plättli mit Trockenfleisch, Trockenspeck, Rohschinken und Bergkäse</b> Assiette de spécialités valaisannes avec viande séchée, lard sec, jambon cru et fromage d'alpage Plate of specialities from Wallis with dried meat and bacon, raw ham and mountain cheese	<b>CHF 27.--</b>

## Salate / Salades / Salads

Winterliche Blattsalate Salade verte hivernale Winter leaf salad	<b>CHF 9.--</b>
Gemischter Salat Salade m�el�ee Mixed salad	<b>CHF 13.--</b>
Caesar Salat mit gebratener Pouletbrust, krossem Speck, Ei, Croutons und Parmesan Salade C�esar avec blanc de poulet r�oti, lard croustillant, oeuf, cro�tons et parmesan Caesar salad with roasted chicken breast, crunchy speck, eggs, croutons and parmesan	klein / gross <b>CHF 16.-- / 26.--</b>

## Suppen / Potages / Soups

K�urbissuppe mit Kern-�l und Rahmhaube Cr�eme de courge Pumpkin soup	<b>CHF 11.--</b>
Curry-Kokosschaumsuppe mit Zitronengras und gebratenen Riesengarnelen Velout� au curry et � la mousse de coco, garni de citronnelle et crevettes g�antes r�ties Curry and coconut foam soup with lemongrass and roasted king prawn	<b>CHF 15.--</b>

## Hauptgänge / Plats / Main dishes

<b>Wiener Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites und Blattsalat</b>	<b>CHF 34.--</b>
Escalope à la viennoise avec pommes frites et salade Wiener Schnitzel with french fries and leaf salad	
<b>Gebratene Riesengarnelen mit Olivenöl, Kräutern, Knoblauch auf Zitronen-Risotto und Gemüse</b>	<b>CHF 38.--</b>
Crevettes géantes rôties à l'huile d'olive, herbes et ail sur son lit de risotto au citron, légumes King prawns roasted with olive oil, herbs and garlic on lemon risotto, vegetables	
<b>Züricher Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Champignons Butterrösti und Wintergemüse</b>	<b>CHF 41.--</b>
Emincé de veau à la zürichoise avec champignons, rösti au beurre et légumes de saison Zürich style veal stew with mushrooms, butter rösti and seasonal vegetables	
<b>Rinds-Entrecote mit Rotweinjus, Mandelbroccoli und Kartoffelgratin</b>	<b>CHF 42.--</b>
Entrecôte de bœuf et son jus de vin rouge, brocolis aux amandes et gratin dauphinois Beef entrecote with red wine jus, broccoli with almonds and potato gratin	
<b>Hirschrücken Medaillons im Serranoschinkenmantel an Wacholderjus Waldpilze, Orangenrotkraut, Spätzli und Preiselbeerbirne</b>	<b>CHF 45.--</b>
Médaillons de cerf en robe de jambon serrano au jus de genièvre, champignons des bois, choux rouge à l'orange, spätzli et poire aux airelles Medallions of venison rolled in serrano ham with juniper berry jus, wild mushrooms, red cabbage with orange, spätzli and mountain cranberry pear	

## Pasta / Pâtes / Pasta

**Spaghetti Napoli mit Basilikum** *CHF* 20.--  
Spaghetti Napoli au basilic  
Spaghetti Napoli style with basil

**Parmesan Risotto mit Pilzen, Tomaten, Artischocken und Kräutern** *CHF* 25.--  
Risotto au parmesan avec champignons, tomates, artichauts et herbes  
Parmesan risotto with mushrooms, tomatoes, artichokes and herbs

**Tagliatelle in Kräuterrahm mit gebratenen Rindfleischstreifen,  
Waldpilzen, Preiselbeeren und Parmesan** *CHF* 35.--  
Tagliatelle à l'émincé de boeuf rôti et sa sauce crème aux herbes,  
champignons des bois, airelles et parmesan  
Tagliatelle in herb cream with roasted sliced beef,  
wild mushrooms, cranberries and parmesan

Fleischherkunft / Provenance de la viande / Meat provenance

Geflügel / Volaille / Poultry: Schweiz, Suisse, Switzerland

Kalb / Veau / Veal: Schweiz, Suisse, Switzerland

Rind / Boeuf / Beef: Südamerika, Amérique du Sud, South America

Wild/Gibier/Game: Schweiz, Deutschland oder Österreich, Suisse, Allemagne ou Autriche, Switzerland,  
Germany or Austria

## Desserts

<b>Karamelköpflì mit marinierten Beeren und Schlagrahm</b> Flan caramel et son coulis de baies marinées, crème chantilly Caramel flan with marinated berries and whipped cream	<b>CHF 12.--</b>
<b>Lauwarmer Schokoladen-Haselnusskuchen</b> Gâteau tiède au chocolat et noisettes Warm chocolate and hazelnut cake	<b>CHF 13.--</b>
<b>Dunkles Tobleronemousse mit Creme Brulee</b> Mousse au Toblerone et crème brûlée Dark Toblerone mousse and creme brulee	<b>CHF 14.--</b>
<b>Verschiedene Eissorte / panaché de glaces / assorted ice-cream flavours</b> <b>Vanille / Schokolade / Mango / Himbeer / tropische Früchte</b> Vanille / chocolat / mangue / framboise / fruits tropicaux Vanilla / chocolate / mango / raspberry / tropical fruits	<b>CHF 4.--</b>
<b>Coupe Dänemark: Vanille-Eis mit heisser Schokoladensauce und Rahm</b> Coupe Danemark: glace vanille avec sauce au chocolat chaud et crème chantilly Chocolate sundae: vanilla ice-cream with hot chocolate sauce and cream	<b>CHF 12.--</b>
<b>Sorbet Aprikose mit Likör</b> Sorbet à l'abricot avec liqueur Apricot sorbet with liquor	<b>CHF 12.--</b>
<b>Sorbet Birne mit Likör</b> Sorbet à la poire avec liqueur Pear sorbet with liquor	<b>CHF 12.--</b>
<b>Walliser Käsespezialitäten mit hausgemachtem Früchtebrot, Feigensenf und Trauben</b> Spécialités de fromages du Valais avec pain aux fruits maison, moutarde aux figues et raisins Wallis cheese specialities with homemade fruit bread, fig mustard and grapes	<b>CHF 13.--</b>

# Menu La Calèche

## Amuse-bouche

\*\*\*

### Rose vom schottischen Rauchlachs mit Meerrettichschaum Toast und Butter

Rose de saumon fumé écossais avec toast, beurre et mousse au raifort  
Scottish smoked salmon rose with horseradish foam, toast and butter

\*\*\*

### Kürbissuppe mit Kern-Öl und Rahmhaube

Crème de courge

Pumpkin soup

\*\*\*

### Hirschrücken Medaillons im Serranoschinkenmantel an Wacholderjus Waldpilze, Orangenrotkraut, Spätzli und Preiselbeerbirne

Médailles de cerf en robe de jambon serrano et son jus de genièvre,  
champignons des bois, choux rouge à l'orange, spätzli et poire aux airelles  
Medallions of venison rolled in serrano ham with juniper berry juice, wild mushrooms,  
red cabbage with orange, spätzli and cranberry pear

\*\*\*

### Lauwarmer Schokoladen Haselnusskuchen

Gâteau tiède au chocolat et noisettes

Warm chocolate and hazelnut cake

*CHF 79.-- pro Person*