



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT LA CALÈCHE  
BIENVENUE À LA CALÈCHE  
WELCOME TO LA CALÈCHE

Liebe Gäste,

**Es ist uns ein Vergnügen, Sie im Restaurant La Calèche willkommen zu heissen.**

**Lassen Sie sich von unserem à-la-carte Menü begeistern oder vom heutigen Halbpension Menü. Unser Halbpension Menü ist ein feines 4-Gang-Menu (CHF 44.— pro Person oder CHF 22.— pro Kind bis 12 Jahre alt).**

**Wir bieten Hausgemachtes aus besten Zutaten. Im Dezember 2021 wurde unser Restaurant mit dem Label «Fait Maison» geehrt, das von GastroSuisse, der Fédération romande des consommateurs (FRC), der Semaine du Goût und Slow Food CH erstellt wurde.**

**Wir wünschen Ihnen genussvolle, fröhliche Momente und «e Guete»!**

Chers Clients,

C'est avec grand plaisir que nous vous accueillons au restaurant La Calèche.

Laissez-vous tenter par notre carte de saison ou par notre menu de demi-pension. Ce savoureux menu se compose de 4 plats (CHF 44.— par personne et CHF 22.— par enfant jusqu'à 12 ans).

Nous proposons des plats faits maison préparés avec les meilleurs ingrédients. En décembre 2021 notre restaurant a été honoré du label « Fait Maison », établi par GastroSuisse, la Fédération romande des consommateurs (FRC), la Semaine du Goût et Slow Food CH.

Bon appétit et belle soirée !

Dear Guests,

*It is our pleasure to welcome you to the restaurant La Calèche.*

*Be inspired by our à la carte menu. Or enjoy our daily half-board menu, which is a delicious 4-course meal (CHF 44.— per person and CHF 22.— per child up to 12 years)*

*We offer homemade dishes made with the very best ingredients. In December 2021 our restaurant was honoured with the "Fait Maison", a label, established by GastroSuisse, the Fédération romande des consommateurs (FRC), the Semaine du Goût and Slow Food CH.*

*We wish you enjoyable and happy moments. Bon appetit !*

**Mehr Informationen auf / plus d'infos sur / more info on [www.labelfaitmaison.ch](http://www.labelfaitmaison.ch)**





## VORSPEISEN / LES ENTRÉES / *STARTERS*

**Rose vom schottischen Rauchlachs\*  
mit Meerrettichschaum, Toast und Butter** CHF 24.--

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

**Mariniertes Rindscarpaccio mit Parmesanspänen  
und Salatbouquet** CHF 27.--

Carpaccio de bœuf mariné avec copeaux de parmesan  
*Beef carpaccio with parmesan flakes*

**Walliser Spezialitäten Plättli mit Trockenfleisch,  
Trockenspeck, Rohschinken und Bergkäse** CHF 29.--

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*

## SUPPEN / POTAGES / *SOUPS*

**Kürbiscremesuppe** CHF 11.--  
Crème de courge  
*Pumpkin soup*

**Tagessuppe** CHF 11.--  
Potage du jour  
*Soup of the day*

\* Rauchlachs im Mattertal geräuchert von «Comestibles Etienne»  
\* Saumon fumé dans la vallée de Zermatt par notre artisan «Comestibles Etienne»  
\* Salmon smoked in the valley of Zermatt by our artisan «Comestibles Etienne»



## SALAT / SALADES / SALADS

<b>Winterlicher Blattsalat</b>	CHF	11.--
Salade verte hivernale <i>Winter leaf salad</i>		
<b>Gemischter Salat</b>	CHF	14.--
Salade m�el�ee <i>Mixed salad</i>		
<b>Warmer Ziegenk�asesalat auf Salatbett, mit Cranberries, Waln�ussen, Rosinen und Cro�tons</b>	CHF	28.--
Salade de ch�evre chaud, sur lit de salade, cranberries, noix, raisins secs, cro�tons <i>Warm goat's cheese salad on a bed of salad, cranberries, walnuts, sultanas and croutons</i>		
<b>Caesar Salat mit gebratener Pouletbrust, knuspriger Speck, Ei, Croutons und Parmesan</b>	CHF	28.--
Salade C�esar avec blanc de poulet r�oti, lard croustillant, oeuf, cro�tons et parmesan <i>Caesar salad with roasted chicken breast, crunchy speck, eggs, croutons and parmesan</i>		



## HAUPTGÄNGE / PLATS / MAIN DISHES

**Hamburger Holiday mit Rindfleisch, Tomaten und Zwiebeln,  
Pommes Korb\*\* und Krautsalat** CHF 32.—

Hamburger Holiday avec de la viande de bœuf, tomates et oignons,  
corbeille de frites\*\* et salade de chou

*Hamburger Holiday with beef meat, tomatoes and onions,  
basket of French Fries\*\* and coleslaw*

**Wiener Schnitzel mit Pommes Frites\*\* und Blattsalat** CHF 37.—

Escalope à la viennoise avec pommes frites\*\* et salade

*Wiener Schnitzel with French fries\*\* and leaf salad*

**Zürcher Kalbsrahmgesschnetzelttes mit Champignons,  
Butterrösti und Wintergemüse** CHF 43.--

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*

**Unsere Spezialität: Rindsfilet La Calèche (180 gr) am Tisch gebraten in seiner  
Kräuterbutter, mit Tagesgemüse und Pommes Frites\*\*** CHF 49.—

Notre spécialité : Filet de boeuf La Calèche (180 gr), cuit à table dans son beurre  
aux fines herbes, légumes du jour et frites\*\*

*Our speciality: Fillet of beef La Calèche (180 gr), cooked at the table in its own  
herb butter, with vegetables of the day and French fries\*\**

**Fondue aus der Käserei «Au Palais du Fromage», Corbières,  
Weltmeister 2023-2024, 200 Gr. p.p., min. 2 Personen** CHF 28.— p.p.

Fondue de la fromagerie « Au Palais du Fromage », Corbières, Champion du  
Monde 2023-2024, mélange gruyère et vacherin, 200 g. par pers., min. 2 pers.

*Fondue from fromagerie "Au Palais du Fromage", Corbières, Word Champion  
2023-2024, 200 g p.p., min. 2 persons*



## SPAGHETTI, PENNE,

Vollkornpasta, Pâtes complètes, Wholemeal pasta

### **Pasta Napoli / Bolognese**

Pâtes Napoli / bolognaise  
*Napoli / Bolognese style pastas*

CHF 22.-- / 25.--

### **Pasta auf mediterrane Art (Gemüse)**

Pâtes à la méditerranéenne (légumes)  
*Mediterranean style pastas (vegetables)*

CHF 25.--

### **Pasta mit Pilzsauce**

Pâtes sauce aux champignons  
*Champignons style pastas*

CHF 25.--

## RISOTTO oder/ou/or QUINOA

### **Gebratene Riesengarnelen mit Olivenöl, Kräutern, Knoblauch auf Safran-Risotto und Gemüse**

Crevettes géantes rôties à l'huile d'olive, herbes et ail sur son lit de risotto au safran et légumes  
*King prawns roasted with olive oil, herbs and garlic on saffron risotto and vegetables*

CHF 41.--

### **Parmesan Risotto mit Pilzen, Tomaten, Artischocken und Kräutern**

Risotto au parmesan avec champignons, tomates, artichauts et herbes  
*Parmesan risotto with mushrooms, tomatoes, artichokes and herbs*

CHF 27.--

#### **Fleischherkunft - Provenance de la viande - Meat provenance**

Schwein - porc - pork; Schweiz, Suisse, Switzerland

Kalb - veau - veal; Schweiz, Suisse, Switzerland

Rind - boeuf - beef; Südamerika, Amérique du Sud, South America

Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne Auskunft.

#### **\*\* die Speise erfüllt die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht**

\*\* le plat ne répond pas aux exigences du label «Fait Maison»

\*\* the dish does not fulfill the criteria of the label "Fait Maison"



## DESSERTS

<b>Karamelköppli mit marinierten Beeren und Schlagrahm</b> Flan caramel et son coulis de baies marinées et crème chantilly <i>Caramel flan with marinated berries and whipped cream</i>	CHF	13.--
<b>Dunkles Tobleronemousse mit karamelisierter Creme</b> Mousse au Toblerone et crème brûlée <i>Dark Toblerone mousse and creme brulee</i>	CHF	15.--
<b>Tagesdessert / dessert du jour / dessert of the day</b>	CHF	9.--
<b>Eiskugel** / boule de glace** / scoop of ice cream**</b> <b>Vanille / Schokolade / Mango / Himbeer / tropische Früchte</b> Vanille / chocolat / mangue / framboise / fruits tropicaux <i>Vanilla / chocolate / mango / raspberry / tropical fruits</i>	CHF	4.--
<b>Coupe Dänemark:</b> <b>Vanilleeis** mit heisser Schokoladensauce und Rahm</b> Glace vanille**, sauce au chocolat chaud et crème chantilly <i>Vanilla ice-cream**, hot chocolate sauce and cream</i>	CHF	13.—
<b>Coupe Valaisanne: Aprikosen-Sorbet** mit Likör</b> Sorbet** à l'abricot avec liqueur <i>Apricot sorbet** with liquor</i>	CHF	13.--
<b>Coupe Colonel: Birnen-Sorbet** mit Likör</b> Sorbet** à la poire avec liqueur <i>Pear sorbet** with liquor</i>	CHF	13.--
<b>Frischer Fruchtsalat, nach Wunsch mit Kirsch Schnaps</b> Macédoine de fruits frais arrosée de kirsch si souhaité <i>Fresh fruit salad with kirsch if desired</i>	CHF	9.--