

SUMMER DELIGHT

SPRITZ

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	CHF 14.–
Pink Spritz Vodka, Grapefruit, Prosecco, Soda	CHF 14.–
Limonello Spritz Limonello, Prosecco, Soda	CHF 14.–
Rigi Spritz Rigi Liqueur, Lime, Prosecco, Soda	CHF 14.–
Peach Spritz Peach Liqueur, Peach, Prosecco, Soda	CHF 14.–
L'heritiere Vodka, Rose, Cucumber, Mint, Lime, Tonic	CHF 14.–

PINK WINES, PROSECCO & CHAMPAGNE

	by the glass, 10cl	bottle
Dôle blanche , G. Besse, Valais	CHF 9.–	CHF 68.–
Rosé « Whispering Angel », Provence	CHF 9.–	CHF 68.–
Prosecco Rosé « Bosco del Merlo » Veneto	CHF 8.–	CHF 62.–
Champagne « Rosé Sauvage Brut » Piper-Heidsieck	CHF 14.–	CHF 105.–

SNACKS TERRASSE

13h 45 – 17h 30

13.45–17.30 Uhr

1:45 pm – 5:30 pm

La crème de tomate au basilic	7	CHF 17.–
Tomatencremesuppe mit Basilikum <i>Tomato cream soup with basil</i>		
La soupe goulasch	9	CHF 20.–
Gulaschsuppe <i>Goulash soup</i>		
La salade sucrine « César »		
avec lardons et croûtons	1, 3, 10	CHF 26.–
avec un suprême de volaille grillé	1, 3, 10	CHF 36.–
avec du saumon fumé de la Maison Etienne de Zermatt	1, 3, 4, 10	CHF 38.–
Mini-Lattichsalat «César» mit Speck und Brotcroûtons mit grillierter Pouletbrust mit Räucherlachs vom Hause Etienne aus Zermatt <i>Mini romaine lettuce «César's» with bacon and bread croutons with grilled chicken breast with smoked salmon from the house Etienne of Zermatt</i>		
Wrap, tzatziki et sauce Sriracha		
au tofu grillé	1, 6, 7, 11	CHF 22.–
avec un suprême de volaille grillé	1, 6, 7, 11	CHF 28.–
avec du saumon fumé	1, 4, 6, 7, 11	CHF 28.–
Wrap mit Tzatziki und Sriracha-Sauce mit gegrilltem Tofu mit gegrillter Pouletbrust mit Räucherlachs <i>Wrap with tzatziki and sriracha sauce with grilled tofu with grilled chicken breast with smoked salmon</i>		
Le pâté en croûte de canard, crudités et pickles	3, 7, 12	CHF 28.–
Entenpastete, gemischter Salat und Pickles <i>Duckling pâté, mixed salad and pickles</i>		

<p>Le tartare de filet de bœuf « Simmental » coupé au couteau, œuf de caille et fromage de Belp</p> <p>Rindsfilet-Tatar «Simmental» mit dem Messer geschnitten, Wachtelai und «Belper Knolle»-Käse <i>Beef fillet tartare «Simmental» cut with a knife, quail egg and «Belper Knolle» cheese</i></p>	7, 8, 10	CHF 30.—
<p>La saucisse d'Hérens grillée, frites et salade verte</p> <p>Eringer Bratwurst, Pommes frites und grüner Salat <i>Grilled «Hérens» sausage, French fries and green salad</i></p>	9, 10	CHF 22.—
<p>L'ardoise Zermattoise charcuterie et fromage de Zermatt</p> <p>Zermatter Teller mit lokalen Fleisch- und Käsespezialitäten <i>Zermatt charcuterie board with local cheeses and cured meats</i></p>	7, 8, 10	CHF 36.—
<p>La raclette de la fromagerie Horu-Käserei, oignons et courgettes marinées, pommes de terre rattes</p> <p>Raclette mit Käse aus der Horu-Käserei, Zwiebeln und marinierte Zucchini, La-Ratte-Kartoffeln <i>Raclette with cheese from the Horu cheese dairy, onions and marinated courgettes, Ratte potatoes</i></p>	7	CHF 10.—
<p>L'entrecôte de bœuf « Simmental », Dry Aged grillée, au beurre d'herbes, pommes frites et salade verte</p> <p>Rindsentrecôte «Simmental», Dry Aged vom Grill, mit Kräuterbutter, Pommes frites und grünem Salat <i>Beef sirloin steak «Simmental», Dry Aged from the grill, with herb butter, French fries and green salad</i></p>	7, 9, 10, 12	CHF 57.—
<p>Le suprême de volaille élevée au maïs grillé au beurre d'herbes, frites et salade verte</p> <p>Gegrillte Mais-Pouletbrust mit Kräuterbutter, Pommes frites und grünem Salat <i>Grilled corn-fed chicken breast with herb butter, French fries and green salad</i></p>	1, 7, 10, 12	CHF 39.—
<p>Portion de frites</p> <p>Portion Pommes frites <i>Portion of French fries</i></p>	1, 7, 10, 12	CHF 12.—

PROVENANCE

Chef de cuisine:
Frédéric Fischer

Suisse / Schweiz / *Switzerland*: **bœuf, veau et porc** / Rind, Kalb und Schwein / *beef, veal and pork*

Irlande / Irland / *Ireland*: **agneau** / Lamm / *lamb*

France / Frankreich / *France*: **volaille** / Poulet / *chicken*

Nous ne travaillons qu'avec des produits frais.

Toutes nos préparations sont élaborées par nos soins.

Wir arbeiten nur mit frischen Produkten und alle unsere Gerichte werden mit viel Sorgfalt zubereitet.

We only use fresh products and put a lot of care into the preparation of our dishes.



LES ALLERGÈNES

	Céréales contenant du gluten 1 Glutenhaltiges Getreide <i>Cereals containing gluten</i>		Noix 8 Nüsse <i>Nuts</i>
	Crustacés 2 Krebstiere <i>Crustaceans</i>		Céleri 9 Sellerie <i>Celery</i>
	Œufs 3 Eier <i>Eggs</i>		Moutarde 10 Senf <i>Mustard</i>
	Poissons 4 Fisch <i>Fish</i>		Sésame 11 Sesam <i>Sesame seeds</i>
	Arachides 5 Erdnüsse <i>Peanuts</i>		Anhydride sulfureux et sulphites 12 Schwefeldioxyde Sulfite <i>Sulphur Dioxide</i>
	Soja 6 Soja <i>Soya</i>		Lupins 13 Lupinen <i>Lupin</i>
	Lait 7 Milch <i>Milk</i>		Mollusques 14 Weichtiere <i>Molluscs</i>

Les allergènes sont indiqués de bonne foi et dans le souci d'information.

Die Allergene sind nach bestem Wissen und Gewissen ausgewiesen.

The allergens are declared to the best of our knowledge and belief.

Vous avez des allergies ou intolérances?

Nous sommes heureux de vous conseiller

Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten?

Wir beraten Sie gerne.

Do you have allergies or intolerances?

We are happy to help you.