

# SPEISEKARTE

## MALTESERKREUZ\*

### Vorspeise

	„Klein“	„Normal“
Walser-Ravioli im Roggenteig (Ricotta-Bergkäse Füllung) an einer Spargel-Rahmsauce (Vegi)	Fr. 18.00	Fr. 23.00
Walliser-Teller	Fr. 21.00	Fr. 26.00
Cholera mit Blattsalat (Vegi)	Fr. 17.00	Fr. 22.00
Spargel-Risotto (Vegi)	Fr. 17.00	Fr. 22.00
Weisse und grüne Spargeln serviert mit Sauce Hollandaise und Rohschinken	Fr. 18.00	Fr. 23.00

### Suppe

Karotten-Orangen Suppe mit Ingwer (Vegi)	Fr. 8.00	Fr. 11.00
Fendant-Crèmesuppe (Vegi)	Fr. 8.00	Fr. 11.00
Spargel-Crèmesuppe (Vegi)	Fr. 8.00	Fr. 11.00

### Salat

Grüner Salat (Vegi)	Fr. 7.00	Fr. 10.00
Gemischter Salat (Vegi)	Fr. 9.00	Fr. 12.00
Nüsslersalat mit Spargeln und geräuchertem Lachs	Fr. 15.00	Fr. 20.00

### Flammkuchen

Original Flammkuchen (Speck und Zwiebeln)	Fr. 15.50
Flammkuchen gratiniert (Speck, Zwiebeln und Emmentaler)	Fr. 16.50
Flammkuchen mit Gemüse (Vegi)	Fr. 16.50
Flammkuchen mit geräuchertem Lachs und Kapern	Fr. 20.50
Flammkuchen mit weissen und grünen Spargeln (Vegi)	Fr. 18.50

# SPEISEKARTE

## MALTESERKREUZ\*

<u>Hauptgang</u>	„Klein“	„Normal“
Lammfilets an einem Kräuterjus	Fr. 38.00	Fr. 43.00
Rindsentrecôte serviert mit Kräuterbutter	(150gr.) Fr. 38.00	(200gr.) Fr. 43.00
Pouletbrust gefüllt mit getrockneten Aprikosen und Tomaten	Fr. 28.00	Fr. 33.00
Schweins Cordon bleu (Schinken + Raclettekäse)	Fr. 28.00	Fr. 33.00
Original Briger Cordon bleu (Schweins) (mit Rohschinken und Raclettekäse)	Fr. 28.00	Fr. 33.00
Egli-Knusperli mit Tartarsauce	Fr. 28.00	Fr. 33.00
Geschnetzelte Kalbsleber an einer Madeirasauce	Fr. 30.00	Fr. 35.00
Kalbssteak an einer Morchelsauce	Fr. 40.00	Fr. 45.00

\*\* **Beilage:** Pommes frites *oder* Salzkartoffeln *oder* Röstikroketten *oder* Nudeln *oder* Reis **und** Tagesgemüse *oder* weisse und grüne Spargeln

### Dessert

Amaretto Sabayon mit Vanilleglace	Fr. 8.50	Fr. 11.50
„Grand Marnier“ Parfaitglace	Fr. 8.00	Fr. 11.00
Baileys Crème brûlée mit Rohzucker		Fr. 8.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace		Fr. 9.50
Erdbeer-Carpaccio mit Joghurtglace	Fr. 8.00	Fr. 11.00
Coupe Romanoff	Fr. 7.00	Fr. 10.00

inkl. MwSt. 8.1%

Herkunft Fleisch: - Schwein, Geflügel  
- Rind  
- Lamm\*  
- Kalb

Schweiz / Frankreich  
Schweiz / Paraguay  
Schweiz / Australien  
Schweiz

Fisch:

Zucht Schweiz / Norwegen / Vietnam

\* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

Bei Fragen über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.