

SPEISEKARTE

MALTESERKREUZ*

Vorspeise

	„Klein“	„Normal“
Walser-Ravioli im Roggenteig (Ricotta-Bergkäse Füllung) an einer Tomatensauce (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
Heidelbeer-Risotto (Vegi)	Fr. 17.00	Fr. 22.00
Roastbeef-Teller mit Tartarsauce und Pommes	Fr. 20.00	Fr. 25.00
Rind-Carpaccio mit Parmesan und Rucola	Fr. 15.00	Fr. 20.00

Suppe

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

Salat

Salat-Bowl mit Mango, Avocadomousse und geräuchertem Lachs	Fr. 15.00	Fr. 20.00
Grüner Salat (Vegi)	Fr. 7.00	Fr. 10.00
Gemischter Salat (Vegi)	Fr. 9.00	Fr. 12.00
Nüsslersalat mit lauwarmem Ziegenkäse (Vegi)	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

SPEISEKARTE

MALTESERKREUZ*

Hauptgang

	„Klein“	„Normal“
Spareribs mit Pommes frites und Gemüse	Fr. 20.00	Fr. 25.00
Pouletgeschnetzeltes an einer roten Curry-Sauce mit Kokosmilch und Jasminreis	Fr. 20.00	Fr. 25.00
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	Fr. 12.00	Fr. 18.00
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

**** Beilage:** Pommes frites *oder* Salzkartoffeln *oder* Röstikroketten *oder* Nudeln *oder* Reis **und** Tagesgemüse *oder* als Fitness-Teller mit Melone und Pommes frites

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

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.