

SPEISEKARTE

MALTESERKREUZ*

Vorspeise

	„Klein“	„Normal“
Rind-Carpaccio mit Hobelkäse und Spargeln	Fr. 18.00	Fr. 23.00
Falsche Schnecken (Rindsfilet-Würfel mit Kräuterbutter überbacken)	Fr. 18.00	Fr. 26.00
Spaghetti aglio, olio e peperoncino (Vegi)	Fr. 12.00	Fr. 18.00
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
Walser-Ravioli im Roggenteig (Ricotta-Bergkäse Füllung) an einer Spargel-Rahmsauce (Vegi)	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
Linsensalat mit Spargeln und geräuchertem Lachs	Fr. 17.00	Fr. 22.00

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. 20.50

inkl. MwSt. 8.1%

SPEISEKARTE

MALTESERKREUZ*

<u>Hauptgang</u>	„Klein“	„Normal“
Kalbssteak an einer Morchelsauce	Fr. 40.00	Fr. 44.00
Rindsfilet Tournedos mit einer Salbeikruste serviert an einem Cornalin-Jus	Fr. 44.00	Fr. 49.00
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

Beilagen: Pommes frites *oder* Salzkartoffeln *oder* Röstikroketten *oder* Nudeln
oder Reis **und** Tagesgemüse *oder* weissen und grünen Spargeln + **Fr. 2.00**

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
Coupe Romanoff	Fr. 8.00	Fr. 11.00

inkl. MwSt. 8.1%

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

Schweiz / Frankreich
Schweiz / Paraguay
Schweiz / Australien
Schweiz
Zucht Schweiz / Norwegen

Fisch:

* 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.