

SPEISEKARTE

MALTESERKREUZ*

Vorspeise

	„Klein“	„Normal“
Geräucherter Lachs mit Guacamole und Granatapfelkernen auf Toast	Fr. 17.00	Fr. 22.00
Falsche Schnecken (Rindsfilet-Würfel mit Kräuterbutter überbacken)	Fr. 20.00	Fr. 30.00
Spaghetti aglio, olio e peperoncino (Vegi)	Fr. 13.00	Fr. 18.00
Walliser-Teller	Fr. 22.00	Fr. 27.00
Cholera mit Blattsalat (Vegi)	Fr. 18.00	Fr. 23.00
Walser-Ravioli im Roggenteig (Ricotta-Bergkäse Füllung) an einer Tomatensauce (Vegi)	Fr. 19.00	Fr. 24.00
Roastbeef-Teller mit Tartarsauce und Pommes	Fr. 24.00	Fr. 29.00
Rind-Carpaccio mit Hobelkäse und Rucola	Fr. 19.00	Fr. 24.00

Suppe

Tomatensuppe mit Burrata (Vegi)	Fr. 8.00	Fr. 11.00
Fendant-Crèmesuppe (Vegi)	Fr. 8.00	Fr. 11.00
Melone-Kaltschale (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
Blattsalat mit Granatapfelkernen und Pouletspiessli an einer Balsamico-Röstzwiebel Sauce	Fr. 17.00	Fr. 22.00
Salat-Bowl mit Mango, Avocado-Mousse und geräuchertem Lachs	Fr. 17.00	Fr. 22.00

Flammkuchen

Original Flammkuchen (Speck und Zwiebeln)	Fr. 16.00
Flammkuchen gratiniert (Speck, Zwiebeln und Emmentaler)	Fr. 17.00
Flammkuchen mit Gemüse (Vegi)	Fr. 17.00
Flammkuchen mit geräuchertem Lachs und Kapern	Fr. 21.00

SPEISEKARTE

MALTESERKREUZ*

Hauptgang

	„Klein“	„Normal“
Kalbssteak an einer Morchelsauce	Fr. 41.00	Fr. 46.00
Rindsfilet Tournedos mit Rotweinschalotten	Fr. 45.00	Fr. 50.00
Lammfilet an einem Kräutertjus	Fr. 38.00	Fr. 43.00
Rinds-Entrecôte serviert mit Kräuterbutter (150gr.)	Fr. 39.00	(200gr.) Fr. 44.00
Pouletbrust an einer Limettensauce	Fr. 28.00	Fr. 33.00
Schweins Cordon bleu (Schinken + Raclettekäse)	Fr. 30.00	Fr. 35.00
Original Briger Cordon bleu (Schweins) (mit Rohschinken und Raclettekäse)	Fr. 30.00	Fr. 35.00
Egli-Knusperli mit Tartarsauce	Fr. 29.00	Fr. 34.00
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 als Fitness-Teller mit Melone*

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 Brot:

Herkunft Fleisch: - Schwein, Geflügel

- Rind

- Lamm*

- Kalb

Schweiz

Schweiz / Frankreich

Schweiz / Paraguay

Schweiz / Australien

Schweiz

Fisch:

Zucht Schweiz / Norwegen

* 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.