

# SPEISEKARTE

## MALTESERKREUZ\*

### Vorspeise

#### „Klein“

#### „Normal“

Geräucherter Lachs mit Guacamole und  
Granatapfelkernen auf Toast

Fr. 17.00

Fr. 22.00

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 Pilz-Rahmsauce

Fr. 19.00

Fr. 24.00

### Suppe

Fendant-Crèmesuppe (Vegi)

Fr. 9.00

Fr. 12.00

Karotten-Orangen Suppe mit Ingwer (Vegi)

Fr. 9.00

Fr. 12.00

### Salat

Grüner Salat (Vegi)

Fr. 7.00

Fr. 10.00

Gemischter Salat (Vegi)

Fr. 9.00

Fr. 12.00

### 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

inkl. MwSt. 8.1%

# SPEISEKARTE

## MALTESERKREUZ\*

### Hauptgang

|                                                                         | „Klein“   | „Normal“           |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------|
| Kalbssteak an einer Pilz-Rahmsauce                                      | Fr. 41.00 | Fr. 46.00          |
| Lammfilet an einem Kräuterjus                                           | Fr. 38.00 | Fr. 43.00          |
| Rind-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 und Raclettekäse)                        | Fr. 30.00 | Fr. 35.00          |
| Original Briger Cordon bleu (Schwein)<br>(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

### Dessert

|                                              |          |           |
|----------------------------------------------|----------|-----------|
| Amaretto Sabayon mit Vanilleglace            | Fr. 8.50 | Fr. 11.50 |
| „Grand Marnier“ Parfaitglace                 | Fr. 8.00 | Fr. 11.00 |
| Baileys Crème brûlée mit Rohrzucker          |          | Fr. 8.00  |
| Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace |          | Fr. 9.50  |

inkl. MwSt. 8.1%

Herkunft Brot:

Herkunft Fleisch: - Schwein, Geflügel

- Rind

- Lamm\*

- Kalb

Fisch:

Schweiz

Schweiz / Frankreich

Schweiz / Paraguay

Schweiz / Australien

Schweiz

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.