



## Wir machen Ihnen täglich ein anderes Angebot

Ein Hauptgericht  
Ein Dessert

Alle unsere Gerichte können zum Mitnehmen zubereitet werden. Wir bieten Ihnen einen Rabatt von 20% auf die angegebenen Preise.

Zögern Sie nicht, Ihre Bestellung bei unseren Mitarbeitern aufzugeben.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, auf Anfrage, geben Ihnen unser Mitarbeiter gerne alle Informationen über die enthaltenen Allergene in unseren Gerichten.

Gluten frei

Vegetarisch

Lactosenfrei

Vegan

### Herkunft:

Rinds, Schwein, Kalb : Schweiz  
Poulet : Schweiz  
Lachs: Norwegen  
Eier: Schweiz



## Apero « wie im wallis »

120 gr

**Kleiner Walliserteller** 18.00

(Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Saucisson, Käse, Roggenbrot, Butter, Gurken und Zwiebeln)

**Kleiner Trockenfleischsteller** 19.00

(Trockenfleisch, Roggenbrot, Butter, Gurken, Zwiebeln)



## Say Cheese !

Käseschnitte	17.00
Käseschnitte mit schinken	19.00
Käseschnitte mit schinken und spiegeleier	19.80



## Salate

Grüner Salat	6.00
Gemischter Salat <i>Mesclun, grüner Salat, Karotte, Cherry Tomaten</i>	7.00
Ziegerkäse <i>Mesclun, grüner Salat, Karotten, Tomaten, Ziegerkäse auf Baguette und Honig</i>	21.00
Salat « Basse-cour » <i>Mesclun, grüner Salat, Karotten, Poulet, Eier, Tomaten, Korn, Croutons</i>	19.00
Norweger Salat <i>Gerauchter Lachs, Mesclun, Tomaten, Zwiebel, Butter, Toast (Gluten freies Brot auf Verlangen)</i>	19.00
Bufala Campana AOP und Kirschtomaten	18.50
Cesar Salat <i>Grüner Salat, Poulet, Croutons, Parmiggiano</i>	19.00
Tofu Salat <i>Gemischter Salat, gegrillter Tofu</i>	15.00



## Sandwiches

Hausgemachte quiche und gemischter Salat	12.00
Croque- Monsieur <i>Toastbrot, Käse, Schinken</i>	9.00
Croque- Madame <i>Toastbrot, Käse, Schinken, Spiegelei</i>	10.50
Focaccia Bufalina <i>Focaccia, bufala Campana AOP und Tomaten</i>	13.00
Club sandwich <i>Toastbrot, Poulet, grüner Salat, Eier, Tomaten, Mit hausgemachten Chips serviert.</i>	18.00
Club sandwich norwegisch 19.50 <i>Toastbrot, Rauchlachs, grüner Salat, Mayonnaise Mit hausgemachten Chips serviert.</i>	
BRUSCHETTA avocado <i>Nuss Brot, Avocado, Eier, Minze, Tomaten</i>	13.50
BAGEL NYC STYLE <i>Rauchlachs, Meerrettich, rote Zwiebeln, Anett, Tomaten</i>	14.50



## Ein Muss!

Tages suppe	9.00
Hausgemachte Lasagne	14.00
Millefeuille de parmigiana	13.00
Blätterteigpastete Tailens <i>Blätterteig, Kalbszunge, Kalbsbries, Pouletfilets und Champignons</i>	21.00
Tartare de bœuf – 150gr <i>Gemischter Salat, Toast und Butter</i>	25.00
Zuschlag haugemachte pommes-frites	4.00



## Pizz'alpes

Pizz'Alpes	12.50
------------	-------

Erstellt von Thierry Défago

Roggenmehl Galette, mit Turtman Käse, Tomaten, Rohschinken aus Cher-Mignon und Grand St. Bernard Kräutern garniert.



## Unsere Eierspeisen

Scrambled eggs like « Down Under » <i>Bauernbrot, Speck, Rühreier</i>	12.00
Omelette nature	9.00
Mit Schinken	2.00
Mit Käse	2.00
Mit Petersil und Tomaten	1.00
Spiegeleier ( 2 Eier)	7.00
Spiegeleier mit Schinken( 2 Eier)	11.00
Rühreier	8.50
Weichgekochtes Ei	2.80



## Cafés

Café crème, ristretto, espresso	4.00
Marocchino	4.00
Renversé – Milchkaffee	4.20
Doppelter Espresso	6.20
Koffeinfreier Kaffee	4.00
Kalter Kaffee	5.50
Portion Kaffee	7.00
Wiener Kaffee	6.70
<i>Mit Schlagrahm</i>	
Swiss Rock Café 	5.80
<i>Etwas « Douce d'Abricot », Espresso, Schlagrahm</i>	
Caramellino Tailens	6.20
<i>Cappuccino und « Caramellino » von Tailens</i>	
Irish Coffee	13.00
<i>Isländischer Whisky, erwärmt im Kaffee Mit Schlagsahne...ein Muss!</i>	
Café Maison 	7.50
<i>Ein Hauch von Alpenwermut im Espresso mit Sahne</i>	



## Milch getränke

Kalte oder warme Milch	3.50
Latte macchiato	4.50
Latte macchiato mit Vanille	5.90
Kaltes oder warmes Caotina	4.90
Kaltes oder warmes Ovomaltine	4.90
Chocolat Maison Viennois	7.80
<i>Mit Schlagrahm</i>	
Chocolat maison (im Winter)	7.20
Chai Latte	6.50
<i>Indianer Getränk mit Schwarztee, Gewürzen, Zucker, Milch, Honig</i>	
ChocoWilliamine 	7.90
<i>Vereinigung unserer Hausschokolade und Williamine mit einem Hauch Schlagsahne</i>	

Alle unsere Getränke können mit Sojamilch zubereitet werden



## Minérales

Eaux minérales	2,5dl	4.00
Eaux minérales	5 dl	6.00
Perrier	33 cl	4.50
Coca-Cola, Coca-Cola zéro		5.00
Sprite		5.00
Apfelsaft Ramseier		5.00
Rivella rouge, bleu		5.00
Sinalco		5.00
Schweppes tonic, lemon		5.00



## Hausgemacht Ice Tea

*Minze, Hagebutten, Holunder, Zitronenmelisse*

2dl	3.80
3dl	4.50
5dl	7.00



## Offener Wein

	1dl
Weisswein	
<i>Fendant</i>	3.90
<i>Johannisberg</i>	4.00
<i>Spezialitäten</i>	6.00
Rosé	4.00
Rotwein	
<i>Gamay</i>	4.00
<i>Dôle</i>	4.00
<i>Pinot noir</i>	5.00

## LE RUGHE PROSECCO

<i>Prosecco DOC extra dry</i>	8.00
<i>Prosecco rosé millesimato brut</i>	9.00



## Bières

### VOM FASS :

1 dl	2.50
2 dl	3.90
3 dl	4.50
5 dl	6.50

### Flasche :

FELDSCHLOSSCHEN 33 cl (ohne Alkohol)	5.90
---	------

LA MARMOTTE 33 cl blond, weiß, braun	6.00
---	------



## Frisch Gepresst !

Fitness	7.80
<i>Apfel, Karotten, Gurke, Ingwer</i>	

Orange is the new black	7.80
<i>Karotten, Orangen, Zitronen</i>	

Orangen, Grapefruit, Zitronen		
	1dl	4.00
	2dl	6.50
	3dl	8.50



## Fruchtsäfte

Aprikosen, Apfel, Birnen, Tomaten, Erdbeere	5.00
--	------



*Jus de fruits 100% valaisans*



## Tee-Infusions

Thé noir english breakfast	4.00
<i>(robust)</i>	
Thé green sencha	4.00
<i>(zärtliches Reis Geschmack)</i>	
Thé noir Earl Grey	4.00
<i>(bergamotte Geschmack)</i>	
Moroccan mint	4.00
<i>(erfrischend und beruhigend)</i>	
Oriental sencha	4.00
<i>(tropische Früchte und Blütenblätter)</i>	
BIO SPEZIALITÄTEN:	
La force des cimes	4.50
<i>(Calendula und Thymian)</i>	
L'étoile des glaciers	4.50
<i>(Eisenkraut und Edelweiß)</i>	
Le trésor des pâturages	4.50
<i>(Kamille und Melisse)</i>	
Infusions sachets	4.00
<i>Pfefferminz, Eisenkraut, Thymian, Kamille, Cynorrhodon und Hibiscus, Summer Berries, Orange)</i>	
Tee portion	7.50



## Winter is getting hot !

Swiss hot mojito	7.20
<i>(Apfelsaft, Williamine®, Pfefferminz, Lime)</i>	
Hausgemachter Glühwein	6.40
<i>(Rotwein, Zucker, Orangen, Zimt, Nelken, Sternanis)</i>	
The grog mit rhum	6.60
<i>(Rhum, Schwarz Tee, Orange, Honig)</i>	
Mandarinen Punsch	6.60



## Long drinks

<b>Aperol oder Campari Spritzer</b>	<b>9.00</b>
<b>Campari und Weisswein</b>	<b>8.00</b>
<b>Campari Orange</b> <b>12.00</b> (Frisch gepresste Orangen)	
<b>Tequila Sunrise</b> (Tequila, Grenadine, gepresste Orangen)	<b>13.00</b>
<b>Gin Tonic</b> (Gin Gordon, Schweppes Tonic, Zitronen)	<b>13.00</b>
<b>Bloody Mary</b> (Wodka, Tomatensaft, Zitronen)	<b>13.00</b>
<b>Chantaco (Ohne Alkohol)</b> (Orange pressée, limonade, sirop grenadine)	<b>9.80</b>
<b>Chose</b> (Gepresste Orangen, Limonade, Grenadine)	<b>9.80</b>



## Digestifs

<b>Limoncello</b> 43%	<b>7.20</b>
<b>Kirsch</b> 43%	<b>5.50</b>
<b>Williamine</b> 43%	<b>7.20</b>
<b>Abricotine</b> 43%	<b>7.20</b>
<b>Vieille Prune Morin</b> 41%	<b>6.20</b>
<b>Calvados Morin</b> 41%	<b>6.20</b>
<b>Genepi</b> 41%	<b>7.20</b>

## GLACEN



## Unsere glacen

Wählen Sie unter :

**Glacen** : Vanille, Chocolat, Mocca, Stracciatella, Pistazien, Haselnuss, Rhum Raisin und Caramel

**Sorbets** :

Zitronen, Erdbeere, Himbeere, Melone, Cassis, Aprikosen, Birnen, Mango und Passionsfrucht

Die Kugel	<b>3.80</b>
Schlag Rahm	<b>1.50</b>
<b>Frappé</b>	<b>7.80</b>
<b>Café glacé</b> Glace Mocca, Milch, Espresso, Schlagrahm	<b>11.00</b>
<b>Meringue glacée</b> Glaces Vanille und Erdbeere, Meringue, Schlagrahm	<b>11.00</b>
<b>Coupe Danemark</b> Glace Vanille, Sauce Chocolat, Schlagrahm	<b>12.00</b>
<b>Affogato</b> Glace Vanille, Espresso, Schlagrahm	<b>8.60</b>
<b>Caramelita</b> Haselnuss-, Caramel, Pistazien Glace, Caramel Sauce, Schlagrahm	<b>12.50</b>
<b>Sorrentina</b> Zitronen Sorbet Zitronen, Limoncello de Sorrento	<b>11.00</b>

UNSERE GLACEN SIND AUS BESTER QUALITÄT UND HAUSGEMACHTEN NATÜRLICHEN ZUTATEN ZUBEREITET : SIE STEHEN ZUR VERFÜGUNG IN UNSEREN LÄDEN



## Whisky - Likör

<b>Jameson Irish</b> 40%	<b>13.00</b>
<b>Jack Daniel Tennessee</b> 40%	<b>14.00</b>
<b>Bailey's</b> 17%	<b>8.00</b>
<b>Amaretto</b> 28%	<b>9.00</b>