



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)



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 Tailless | 6.20 |
| <i>Cappuccino und « Caramellino » von Tailless</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> | |



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 |
|---|------|



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 |



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 |



Tee-Infusions

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



Hausgemacht Ice Tea

Minze, Hagebutten, Holunder, Zitronenmelisse

| | |
|-----|------|
| 2dl | 3.80 |
| 3dl | 4.50 |
| 5dl | 7.00 |



Fruchtsäfte

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

 Jus de fruits 100% valaisans



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 |



Aperitif

| | |
|-------------------------------------|------|
| Crodino <i>(ohne Alkohol)</i> | 5.00 |
| Sanbitter Rot <i>(ohne Alkohol)</i> | 5.00 |
| Martini weiss / rot 15% | 6.50 |
| Bitter Campari 23% | 6.50 |
| Porto Rot 19.5% | 6.50 |
| Suze 20% | 6.50 |
| Pastis 45% | 4.70 |



Winter is getting hot !

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



Long drinks

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



Digestifs

| | |
|--------------------------------|-------------|
| Limoncello 43% | 7.20 |
| Kirsch 43% | 5.50 |
| Williamine 43% | 7.20 |
| Abricotine 43% | 7.20 |
| Vieille Prune Morin 41% | 6.20 |
| Calvados Morin 41% | 6.20 |
| Genepi 41% | 7.20 |

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

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



Whisky - Likör

| | |
|----------------------------------|--------------|
| Jameson Irish 40% | 13.00 |
| Jack Daniel Tennessee 40% | 14.00 |
| Bailey's 17% | 8.00 |
| Amaretto 28% | 9.00 |