

Philosophie à la César Ritz

Kleine Überraschung des Hauses

Tartar vom Rinderfilet mit frittiertem Wachtelei

Schaumsüppchen von frischen Gartenkräutern mit Fischwürfel

Kalbsfilet und Scampi «Surf and Turf» an Gemüse mit Dauphine-Kartoffeln

Walliser Aprikose, Bio Joghurt und Roggenbrot

CHF. 98.00

Lassen Sie sich inspirieren

Gruss aus der Küche

Saibling aus der Grafschaft, gebeizt und gebraten, auf Selleriestangen Salat

Kalte Gurkenschaumsuppe mit Naturjoghurt und Dill verfeinert

Loup de Mer auf Ratatouille

Entrecôte Valais Prime im Heu gegart an saisonalem Gemüse

Käse vom Wagen

Sorbet Spezial

Piña Colada auf moderne Art als Dessert zubereitet

CHF. 127.00

Vegetarisches Menü

Grillierte Zucchini-Röllchen mit Gommer Ziger gefüllt

Heusuppe mit Gemüsechips

Gemüseteigtaschen auf Wokgemüse an einer pikanten Sauce

Schwarzwälder Kirsch Chateau

CHF. 68.00

Der ideale Einstieg

Grillierte Zucchini Röllchen mit Gommer Ziger gefüllt auf Quinoasalat an Peperonicoullis und Olivenöl-Eis

CHF. 19.00

Saibling aus der Grafschaft, gebeizt und gebraten auf Selleriestangen Salat mit Limetten-Avocado Sorbet

CHF. 22.00

Tartar vom Rinderfilet mit frittiertem Wachtelei Pommerie Senf Eis an Estragon Mayonnaise

CHF. 25.00

Für den genussvollen Schlürfer

Kalte Gurkenschaumsuppe mit Naturjoghurt und Dill verfeinert mit Lammfilet

CHF. 17.00

Schaumsuppe von frischen Gartenkräutern mit Fischwürfeln

CHF. 17.00

Heusuppe mit Gemüsechips und Wachtel

CHF. 17.00

Aus Fluss See und Meer

Forellenfilet-Päckli mit einer Tomaten-Mandeln-Rosinenfüllung an Linsen

CHF. 39.00

Loup de mer auf Ratatouille an Vanille-Balsamico Jus und Camarque Reis

CHF. 45.00

Steinbutt auf Safran-Selleriepüree mit Keven und Nusskartoffeln

CHF. 52.00

Der Höhepunkt

Heimischer Spanferkelrücken auf leicht geröstetem Weisskraut mit Gaufferedkartoffeln

CHF. 45.00

Lammkoteletten auf Honig-Balsamico Sauce an mediterranem Gemüse mit Pommes Risolée

CHF. 50.00

Rindsentrecôte Valais Prime im Heu gegart an Eierschwämmli mit Risottobällchen

CHF. 55.00

«Surf and Turf» von Kalbsfilet und Scampi auf Gemüse mit Dauphine-Kartoffeln

CHF. 62.00

Die süsse Verführung

Schwarzwälder Kirsch Chateau

CHF. 18.00

Walliser Aprikose, Bio Joghurt und Roggenbrot

CHF. 19.00

Piña Colada modern als Dessert zubereitet

CHF. 19.00

Käse

Auswahl von unserem attraktiven und reichhaltigen Käsewagen

pro Stück

CHF. 3.50