

Das Menu

Vorspeise

Märitsalat mit geräuchertem Lachs Norwegen

und/ oder

Atriaux vom Gitzi auf Pastinakenpürree

und / oder

Spargeln mit pochiertem Ei und Sbrinzspän

Ermitage La Torrentière Charles Rolaz Sion AOC Valais 1 dl

Hauptgericht

Suure Mocke und Härdöpfustock

oder

Ämmitalergitzi im Ofen im Anken gebraten

oder

Spargeln mit pochiertem Hechtfilet an Schnittlauchsauce

Pinot Noir Barrique Noirien Didier Joris Chamoson 1 dl

Käse / Dessert

Chäs ryf und chüschtig hausgemachtes Birnenbrot

Portwein rot oder weiss Cintra Portugal 4cl

und / oder

Savarin mit Rum Rhabarberkompott und Rahm

oder

Erdbeeren mit Vanilleeis, Meringue und Nidle

oder

Karamelköppli mit Nidle und Rhabarberkompott

Dessertwein Malvoisie fletrie Rouvinez Sierre AOC 5 cl

3 Gang Menu Fr. 75.00

mit Wein Fr. 98.00

4 Gang Menu Fr.95.00

mit Wein Fr. 128.00

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne