

Das Menu

Vorspeise

Märtsalat mit marinierten Bachforellenfiletstreifen

und / oder

Ochsenmaulsalat nach meiner Art

und / oder

Atriaux vom Gitzi auf Pastinakenpürree

Ermitage La Torrentière Charles Rolaz Sion AOC Valais 1 dl

Hauptgericht

Suure Mocke und Händöpfustock

oder

Ämmitalergitzi im Ofen im Anken gebraten

oder

Gebratenes Bachforellenfilet Angelfang auf Gemüsesalat

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 Erdbeeren-Chriesikompott und Rahm

oder

Erdbeeren mit Vanilleeis, Meringue und Nidle

oder

Chriesi-Gratin mit Baumnisseis

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
Wir verwenden ausschliesslich regionale Produkte und Schweizer Fleisch. Sollte dies nicht zutreffen
werden wir Sie informieren.