

Das Menu

Vorspeise

Märtsalat Brunnen mit Bachforellencarpaccio

und / oder

Schwarzwurzeln mit Hamme pochiertem Ei und Sbrinzspän

Gewürztraminer Twann Peter Posch 1 dl

Hauptgericht

Suure Mocke und Händöpfustock

oder

Gebratenes Bachforellenfilet an Vermouthsauce

oder

Gebratene Wildentenbrust auf Zwetschgensauce

Cornalin de Sierre Maurice Zufferey Muraz sur Sierre 1 dl

Käse / Dessert

Chäs ryf und chüschtig hausgemachtes Birnenbrot

Portwein rot Cintra Portugal 4cl

und / oder

Cassata mit Rahm und Anisette

oder

Savarin mit Rum auf Chriesikompott und Rahm

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.