



Kalte Vorspeisen

Hors d'oeuvre froids / Cold appetizers

K leiner gemischter Salat <i>Petite salade mixte</i> <i>Small mixed salad</i>	<i>Fr. 9.50</i>
G rosser Salatteller <i>Grande salade mixte</i> <i>Big mixed salad</i>	<i>Fr. 15.—</i>
K leiner Walliserteller <i>Petite assiette valaisanne</i> <i>Cold cuts „Walliserteller“ small</i>	<i>Fr. 18.50</i>
K leines Rindstatar mittelscharf mit Toast <i>Petite tatar moyen récent</i> <i>little Tartar of beef medium hot</i>	<i>Fr. 18.50</i>
R äucherlachs mit Meerrettichschaum und Toast <i>Saumon avec raifort et toast</i> <i>Salmon with horseradish and toast</i>	<i>Fr.18.50</i>
R ohschinkencarpaccio mit Melonenwürfel <i>Carpaccio de porc cru avec melone</i> <i>Carpaccio from smoked ham with melon</i>	<i>Fr.18.50</i>
T omaten-Fetasalat an Balsamicodressing <i>Salades de tomates avec feta</i> <i>Tomato salad with feta</i>	<i>Fr. 12.—</i>



Warme Vorspeisen

Hors d'oeuvre chauds / Warm appetizers

B ouillon mit Croutons <i>Bouillon aux croûtons, bouillon with croutons</i>	Fr.6.-
C urrysuppe <i>Soupe au curry, curry soup</i>	Fr. 8.-
A rgentinische Red Shrimps mit Knoblauchbutter <i>Crevettes rouge au beurre à l`ail</i> <i>Red shrimps with garlic butter</i>	Fr. 18.50
P atagonische Kammuscheln (kl. Jakobsmuscheln) <i>Pétoncles patagoniens, scallops patagonian</i>	Fr. 18.50

Walliserspezialitäten

Spécialités valaisannes / Specialites from the Wallis

W alliser Käseschnitte <i>(Käse, Schinken, Tomaten, Zwiebeln)</i> <i>Croûtes au fromage (fromage, jambon, tomates, oignons)</i> <i>Grilled cheese on toast (cheese, ham, tomatoes, onions)</i>	Fr.17.50
W alliserteller <i>Assiette valaisanne</i> <i>Cold cuts „Walliserteller“</i>	Fr.24.50
W eisshorn- Käsefondue /hauseigene Käsemischung <i>Fondue au fromage/Cheese fondue</i>	Fr.22.80



Zemp's Fleischfondue

Fondue **"Sepp"** (**ab 2 Personen**) Fr. 45.-

Marinierte Rindfleischstreifen, Rotweinbouillon zum Garen
dazu Dipsaucen und Pommes Frites
inkl. kl. Salat vom Buffet

*bàtonnets de boeuf marinés, pour cuire bouillon de vin rouge
avec des sauces dip et des frites
incl. petite salade du buffet
beef sticks marinated, red wine broth for cooking, dipsaucen,
french fries, incl. salad from the bu*

Fisch

Poisson / Fish

Thunfischsteak an Zwiebeln u. Olivenöl * Fr. 40.—
*Steak de thonaux oignonset à l`huile d`olive
Tuna steak on onions and olive oil*

Zanderfilet mit Sauce Bearnaise * Fr. 32.—
*Filet de sandre à la sauce béarnaise
Zander fillet on bearnaisesauce*

Tilapiaknusperli und Tartardipsauce* Fr. 32.—
*Tilapia frit croquant avec sauce tartare
Fried tilapiafish crunchy with tartar dip*

Lieferant aller Fischprodukte: Dyhrberg AG, Balsthal

Herkunft des Fleisches:

Rind, Poulet: Uruguay, Brasilien

Schwein: CH

Lamm: Neuseeland



Grilladen

Pouletbrust (mit Sauce nach Wahl) * Fr. 21.50
Poitrine de poulet a votre choix
Chicken breast with sauce of your choice

Schweinssteak klassisch (mit Sauce nach Wahl)* Fr. 27.-
Steak de porc, Pig Steak*

American Steak (Schweinssteak mit Barbecuezwiebeln)* Fr. 29.00
Steak de porc american style, Pig steak american style

Rindsentrecote (mit Sauce nach Wahl) * Fr.39.-
Entrecôte de bœuf, Beef entrecote

Lammentrecote (mit Sauce nach Wahl) * Fr. 39.-
Entrecôte d'agneau, Lamb entrecote

Riesenkotelette mit Schwarte (Schwein)* Fr. 35.-
Grande cotelett(Porc)
Large cotelett (Pig)

Zu unseren Gerichten empfehlen wir:

Correspond bien à notre grillades / fits well with our barbecue:

Kräuterbutter, Pfeffersauce oder Sauce Béarnaise
Beurre des herbes, sauce- poivre, sauce béarnaise
Herb butter, peppersauce, béarnaise sauce

* Beilagen nach Wahl

Accompagnements au choix / Side dishes of your choice

Pommes Frites, Röstikroketten, Nudeln, Reis und Gemüse
Frites, nouilles, riz, croquettes de röstis, légumes
French fries, pasta, rice, potato croquettes, vegetables



Hausspezialitäten

Spécialités de la maison

- G**rosses Rindstatar mittelscharf mit Toast *Fr. 30.50*
Tartar de boeuf grand moyen récent
Big Tartar of beef medium sharply
- R**oastbeef(kalt) mit Tartarsauce und Pommes *Fr.32.—*
Rôti de boeuf froid avec sauce tartar et pommes frites
Roastbeef cold with tartar sauce and french fries
- W**eisshorn Cordon bleu* (Schweinefleisch) *Fr. 28.-*
(gefüllt mit Schinken, Mozzarella, Lauch, Tomaten und Oliven)
(fourré au jambon, mozzarella, poireau, tomates et olives)
(filled with ham, mozzarella, leek, tomatoes and olives)
- C**ordon bleu klassisch* (Schweinefleisch) *Fr. 27.-*
Schinken und Raclettekäse
*(jambon et fromage à raclette / ham and raclette cheese)**
- W**alliser Cordon bleu* (Schweinefleisch) *Fr. 28.-*
Rohschinken, marinierte Aprikosen und Raclettekäse
Jambon cru et abricots marinés, fromage à raclette
Dry ham and marinated abricot and raclette cheese
- A**elpler Cordon bleu,* (mit Speck, Käse u.Schweinefleisch) *Fr. 28.-*
Alpes cordon bleu (lard et fromage d`alpage)
Alps cordon bleu (bacon and alpin cheese)
- S**chweinsfiletmédaille mit Speck an Calvadosschaum* *Fr. 38.-*
Filet de porc au lard
Porc fillet with bacon
- S**chnitzel paniert (Schwein) *Fr. 22.—*
Escalope pané (porc)
Cutlet breaded (pig)



Nudelgerichte

- A**siatisches Nudelgericht mit Pouletstreifen Fr. 22.—
Plat de nouilles asiatique avec des lanières de poulet
Asian noodle dish with chicken strips
- N**udeln mit pikanten, kleinen Jakobsmuscheln Fr. 32.—
Pâtes aux petits pétoncles épicés
Pasta with spicy small scallops
- S**chweinsfiletstreifen an Rahmsauce auf Nudeln Fr. 38.—
Filets de porc à la crème de nouilles
Filets of pork with cream sauce on noodles
- A**siatisches Gemüse mit Nudeln Fr. 18.50
Légumes asiatique avec des nouilles
vegetables asia style with noodles

Kindermahlzeiten

repas pour enfants / children meals



- K**inder Schnitzel mit Pommes frites Fr. 13.50
Escalope panée et frites pour les enfants
Cutlet breaded for kids with french fries
- K**inder Nuggets mit Pommes frites Fr. 13.50
Nuggets avec frites pour les enfants
Kids Chicken nuggets with french fries