

## Kalte Vorspeisen

*Hors d'oeuvre froids / Cold appetizers*

**K**leiner gemischter Salat Fr. 9.50  
*Petite salade mixte*  
*Small mixed salad*

**K**leiner Walliserteller Fr. 18.50  
*Petite assiette valaisanne*  
*Cold cuts „Walliserteller“ small*

**K**leines Rindstatar mittelscharf mit Toast Fr. 18.50  
*Petite tatar moyen récent*  
*little Tartar of beef medium hot*

**R**äucherlachs mit Meerrettichschaum und Toast Fr.18.50  
*Saumon avec raifort et toast*  
*Salmon with horseradish and toast*

**R**indscarpaccio (mariniertes Fleisch) Fr.18.50  
*Carpaccio de boeuf mariné*  
*Marinated beef carpaccio*

## Warme Vorspeisen

*Hors d'oeuvre chauds / Warm appetizers*

**B**ouillon mit Croutons Fr.6.-

**W**asabisuppe Fr. 8.-

**R**aclette (kleine Portion) Fr. 10.-

**S**paghetti mit Knoblauch-Olivenöl Fr.10.-  
*Spaghetti avec de l`huile d`olive à l`ail*  
*Spaghetti with garlic olive oil*

**G**ebratener Eisbergsalat mit warmem Ziegenkäse Fr.14.-  
*Laitue iceberg frite avec du fromage de chèvre*  
*Fried iceberg lettuce with goat cheese*

## Walliserspezialitäten

*Spécialités valaisannes / Specialites from the Wallis*

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

## Vegi - und Fisch - Gerichte

*Vegetarians - poisson / fish*

<b>S</b> paghetti mit Tomatensauce <i>Spaghetti à la sauce tomate</i> <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	Fr. 17.-
<b>A</b> elplermakkaroni und Apfelmus <i>Macaronis alpin et compote de pommes</i> <i>Alpine macaroni and apple puree</i>	Fr. 18.50
<b>V</b> egischnitzel* <i>Escalope végétarienne</i> <i>Vegi cutlet</i>	Fr. 18.50
<b>S</b> t.Pierre-Fischfilet an Zitronensauce* <i>St.Pierre filet de poisson avec sauce de citron</i> <i>St. Pierre fish fillet with lemon sauce</i>	Fr. 32.-
<b>Z</b> anderknusperli mit Tartarsauce* <i>Sandre frit avec sauce tartare</i> <i>Fried Zander fish with tartar sauce</i>	Fr. 32.-
<b>R</b> iesenkrevetten an süsser Chilisauce* <i>Crevettes au sauce chili douce</i> <i>Shrimps on sweet chili sauce</i>	Fr. 36.50

## Grilladen

**P**ouletbrust (mit Sauce nach Wahl) \* Fr. 21.50  
*Poitrine de poulet\**  
*Chicken breast \**

**S**chweinssteak klassisch (mit Sauce nach Wahl)\* Fr. 27.-  
*Steak de porc\**  
*Pig steak \**

**A**merican Steak (Schweinssteak mit Barbecuezwiebeln)\* Fr. 29.00  
*Steak de porc american style\**  
*Pig steak american style\**

**K**albsschnitzel (mit Sauce nach Wahl) \* Fr. 35.50  
*Escalope de veau \**  
*Veal cutlet\**

**R**indsentrecote (mit Sauce nach Wahl) \* Fr.38.50  
*Entrecôte de boeuf\**  
*Beef entrecote \**

**L**ammentrecote (mit Sauce nach Wahl) \* Fr. 38.50  
*Entrecôte d'agneau\**  
*Lamb entrecote \**

### Zu unseren Grilladen 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.30.50  
*Rôti de boeuf froid avec sauce tartar et pommes frites*  
*Roastbeef cold with tartar sauce and french fries*

**W**eisshorn Cordon bleu\* Fr. 27.-  
*(gefüllt mit Schinken, Mozzarella, Lauch, Tomaten und Oliven)*  
*(fourré au jambon, mozzarella, poireau, tomates et olives) \**  
*(filled with ham, mozzarella, leek, tomatoes and olives) \**  
*(Schweinefleisch / viande de porc / Pork meat)*

**C**ordon bleu klassisch\* Fr. 27.-  
*(jambon et fromage à raclette / ham and raclette cheese)\**  
*(Schweinefleisch / viande de porc / Pork meat)*

**R**iesenkotelette mit Schwarte (Schwein)\* Fr. 35.-  
*Grande cotelett(Porc)*  
*Large cotelett (Pig)*

**S**chnitzel paniert( Schwein)\* Fr.21.50  
*Escalope pané (porc)*  
*Cutlet breaded (pig)*

## *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

*bâtonnets 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*

## *Kindermahlzeiten*

*repas pour enfants / children meals*

### **K**inder Schnitzel mit Pommes frites

*Escalope panée et frites pour les enfants  
Cutlet breaded for kids with french fries*

*Fr. 13.50*

### **K**inder Nuggets mit Pommes frites

*Nuggets avec frites pour les enfants  
Kids Chicken nuggets with french fries*

*Fr. 13.50*

### *Kinderspaghetti mit Tomatensauce*

*Spaghetti à la sauce tomate pour les enfants  
Spaghetti with tomato sauce for children*

*Fr. 10.-*

