

# Das Menu

Ab 2 Personen

Walliser Biospargeln auf Hamme mit pochiertem Ei

Chasselas Auvernier Non filtré Domaine de Montmollin *BIO Suisse* AOC 10 cl

\*\*\*

Paniertes frittiertes Hechtfilet Angelfang auf Rahmlinsen

Viognier «Les Maladares», Vetroz Thierry Constatin Pont-de-la-Morge AOC 10 cl

\*\*\*

Ämmitaler Gitzi im Ofen im Anke gebraten

oder

Suure Mocke und Händöpfustock

Pinot Noir Selection Fläscher Roman Hermann Fläsch AOC 2019 10 cl

\*\*\*

Käse / Dessert

Chäs ryf u chüschtig mit Birnenbrot

Portwein Rot oder Weiss Portugal 5 cl

und / oder

Walliser Aprikosen und Seeländer Rhabarber-Gratin mit Sauerrahmeis

Gewürztraminer *BIO Suisse* Douceur des Combes AOC Domaine Beyeler Auvernier 5 cl

\*\*\*

4 Gang Menu Fr. 89.00

Mit Wein plus Fr. 34.00

5 Gang Menu Fr. 103.00

Mit Wein plus Fr. 41.00

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. Unsere Vollkornzöpfe ist  
hausgemacht. Sollte dies nicht zutreffen werden wir Sie informieren.