

# SALATE / SALADES

v *Kleiner grüner Salat*

*Salade verte*  
*Green salad*

Vorspeise CHF 7.-  
Hauptspeise CHF 11.-

v *Kleiner gemischter Salat*

*Salade mée*  
*Mixed salad*

Vorspeise CHF 8.50  
Hauptspeise CHF 12.50

v *Grosser gemischter Salat* CHF 16.-

v *Grosser gemischter Salat mit Riesenkrevetten -  
grünem Spargel, Baumnüssen* CHF 26.-

*Salade mée, crevettes géantes, asperges vertes, noix*  
*Mixed salad, prawns, asparagus, walnuts*

*Grosser gemischter Salat mit Pouletstreifen und Speck*

*Salade mée, poitrine de poulet, lard* CHF 24.-  
*Mixed salad, chicken breast, bacon*

v *Grosser gemischter Salat mit marinierten Lachsforellenfilet*

*Salade mée, filet de truite mariné* CHF 28.-  
*Mixed salad, trout fillet*

---

## Weinempfehlung

Dôle Blanche, Cave du Rhodan, Salgesch 75 cl CHF 45.-

# " CARPACCIO FESTIVAL "

## RINDSCARPACCIO KLASSISCH MIT RUCCOLA UND PARMESAN

*Du boeuf crû, Ruccola, Parmesan* 1/2 CHF 16.-

*Raw beef, Rocket salad, Parmesan* 1/1 CHF 25.-

## RINDSCARPACCIO AN TRÜFFELÖL UND PARMESAN

*Du boeuf crû, Huile de truffe, Parmesan* 1/2 CHF 19.-

*Raw beef, Truffle oil, Parmesan* 1/1 CHF 28.-

## KALBSCARPACCIO MIT RUCCOLA, PARMESAN, APFELKAPERN

*Du veau, Ruccola, Parmesan, Câperons, Ognions* 1/2 CHF 19.-

*Veal, Rocket salad, Parmesan, Caper Berries, Onion* 1/1 CHF 28.-

## v LACHSFILET MIT DILL

*Tranches minces saumonée cru, aneth* 1/2 CHF 16.-

*Thin slices of raw salmont, dill* 1/1 CHF 25.-

## v THUNFISCH AN ENGLISCHSENF - SAUCE

*Tranches minces de thon cru, moutarde anglais* 1/2 CHF 24.-

*Thin slices of raw tuna, english mustard* 1/1 CHF 31.-

v = kein Fleisch, sans viande, no meat

---

## Weinempfehlung

Humagne Blanc, Gabi Delaloye, Ardon 75 cl CHF 47.-

# Aus unserem Teich, für Sie gefischt

v Frische Forellen, *les truites fraîches, fresh trout*

Müllerin CHF 34.-  
*Meunière / meunière*

Blau CHF 32.-  
*Au bleu / blue*

ALM CHF 36.-  
*Serviert in Alufolie*  
*Servié en feuille d'alú, served in aluminium foil*

Mirando CHF 35.-  
*Forelle paniert, offen, ohne Gräte, Tartaresauce*  
*Truite ouverte, sans arêtes, panée, sauce tataré*  
*Troute open, no fish-bones, breaded, tartare sauce*

Grilliert CHF 32.-

*serviert mit Brat-, Salzkartoffeln oder Reis*  
*servié avec des pommes de terres rissolées, nature ou du riz*  
*served with fried or boiled potatoes or rice*

v = kein Fleisch, *sans viande, no meat*

---

## Weinempfehlung

Dôle Blanche "Frauenfreude" AOCV, Adrian Mathier, Salgesch 75 cl CHF 49.-

# GRUSS AUS DEM WALLIS

Walliserteller mit frischen Früchten 200 gr CHF 28.-

Zermatter Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst  
Trockenspeck und Hobelkäse

*Viande séchée, jambon cru, saucisse sec, lard, fromage, fruits fraîches*  
*Assorted air-dried meats with cheese and fresh fruits*

Zermatter Trockenfleischteller mit frischen Früchten

*Viande séchée et des fruits fraîches* 200 gr CHF 28.-  
*Thinly sliced dried meat and fresh fruits*

v Hobelkäseteller 150 gr CHF 19.-

*Assiette de fromage à rebibes / Chipped cheese*

---

## Weinempfehlung

Heida AOC, Adrian Mathier, Salgesch 75 cl CHF 59.-

# SPAGHETTI oder PENNE

- v *Napolí* CHF 19.-  
*Tomatensauce / Sauce tomates / Tomato sauce*
- v *Aglio, olio, peperoncíní* CHF 19.-  
*Knoblauch, Olivenöl, Pfefferschoten*  
*Ail, Huile d'olive, Piments*  
*Garlic, Olive oil, Hot peppers*
- Amatriciana* CHF 21.-  
*Tomatensauce, Speck, Zwiebeln*  
*Sauce aux tomates, Lard, Oignons*  
*tomato sauce, bacon, onions*  
*Tomato sauce, Bacon, Onions*
- v *Trapína* CHF 24.-  
*Zitronensauce, Kapern, geräucherte Forellenfiletstreifen*  
*Sauce au citron, Câpres, Tranches de filet de truite fumée*  
*Lemon sauce, Capers, sliced smoked trout fillet*  
*lemon sauce, capers, smoked truit filled*
- v *Riesencrevetten an Curryrahmsauce* CHF 27.-  
*Crevettes géantes, curry à la crème*  
*Prawns, currycream sauce*
- Da Pele* CHF 25.-  
*Steinpilze, gekochter Schinken, Rahm und Wodka*  
*Cèpes, Jambon cuit, Crème et du Wodka*  
*Cep mushroom, Ham, Cream and Wodka*

v = kein Fleisch, sans viande, no meat

---

## Weinempfehlung

Pinot Noir, Stephan Reynard, Savièse 75 cl CHF 48.-

# ALM Grill

Die Grilladen servieren wir Ihnen auf einem bunten grossen Salatteller an italienischem Dressing, Kräuterbutter & Saucen

*Servis avec une salade mēlée, sauce italienne, café de paris  
Served with a large mixed salad, italian dressing, herb butter*

Schweinskotelett (CH) 280 gr CHF 29.-

*Côtelette de porc, Pork cutlet*

Kalbskotelett (CH) 280 gr CHF 39.-

*Côtelette de veau, Veal cutlet*

Spare Ribs (CH) an Chili 400 gr CHF 33.-

*Spare ribs au piment, Spare-ribs with hot peppers*

Rindsentrecôte (Brasilien) 300 gr CHF 44.-

*Entrecôte, Sirloin steak*

Lammentrecôte (Neuseeland) 220 gr CHF 33.-

*Entrecôte d'agneau, Lamb loin*

Kleines Fischdelice

Kalbsbratwurst und Schweinsbratwurst 300 gr CHF 29.-

*Saucisse de veau et du porc, Veal and porc sausage*

Riesencrevetten 6 Stück CHF 29.-

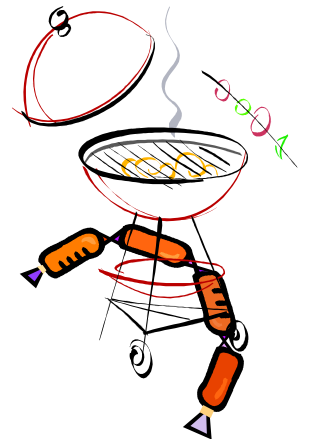
*Saucisse de veau et du porc, Veal and porc saussige*

*Saucisse de veau, veal sausage*

*Crevettes géantes, Prawns*

Forelle gegrillt CHF 32.-

*Truite, Troute*



---

## Weinempfehlung

Pinot Noit Cuvée Spéciale, Bridy, Savièse 75 cl CHF 53.-

# Desserts für den kleinen Gluscht

## *Valaisanne*

*2 kleine Kugeln Aprikosensorbet mit Walliser Abricotine*

CHF 6.-

## *Colonel*

*2 kleine Kugeln Zitronensorbet mit Williamine*

CHF 6.-

## *Mini Danemark*

*Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce, Rahm*

CHF 6.-

## *Mini Coupe Highländer*

*Vanille- und Moccaglace mit Kaffeeliqueur, Rahm*

CHF 7.-

## *Mini Coupe Maison*

*Vanille- und Erdbeerglace, frischer Fruchtsalat, Rahm*

CHF 7.-

## *Hausgemachter Früchtekuchen*

CHF 6.50

## *Apfelstrudel mit Vanillesauce*

CHF 8.-

---

## Weinempfehlung

Marsanne Blanche 1999 Georges Roh, Ardon 50 cl CHF 56.-

Süsswein im Eichenfass gelagert









