

ROOM SERVICE MONT CERVIN PALACE

LIEBER GAST!

Der Zimmerservice von warmen und kalten Speisen steht Ihnen von 7.00 Uhr bis 23.00 Uhr zur Verfügung. Getränke und Kleinigkeiten servieren wir Ihnen die ganze Nacht. Wählen Sie Gerichte aus der Speisekarte des Restaurants Grill Le Cervin, berechnen wir einen Zuschlag von 20%.

Für Bestellungen drücken Sie bitte die Room-Service-Taste.

DEAR GUESTS!

The room service for hot and cold dishes is available from 7 a.m. until 11.00 p.m. Drinks and snacks are served 24 hours. We charge a supplement of 20% for dishes ordered from the menu of the Grill Le Cervin.

To place your order, please press the room service button.

CHERS HÔTES!

Le service en chambre de mets chauds et froids est assuré de 7h00 à 23h00. Des boissons et des repas rapides sont servis toute la nuit. Nous facturons un supplément de 20% sur la carte du Grill Le Cervin.

Pour passer une commande, appuyez sur la touche du room service.

SCHWEIZER FRÜHSTÜCK

Von 7.00 Uhr bis 14.00 Uhr.

Möchten Sie in Ihrem Zimmer frühstücken, bestellen Sie bitte mit dem Bestellzettel «Frühstück» und hängen diesen am Abend aussen an den Türknopf, oder bestellen kurzfristig per Telefon.

Drücken Sie die Room-Service-Taste.

SUISSE BREAKFAST

From 7 a.m. until 14 p.m.

To order breakfast in your room, please use the "Breakfast" order and hang it on the door knob outside in the evening. You also can place your order by phone.

Press the room service button.

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL

De 7h à 14h.

Si vous désirez déjeuner dans votre chambre, veuillez accrocher la fiche « Petit-déjeuner » le soir à la poignée extérieure de la porte ou passer une commande par téléphone au moment désiré.


Pressez la touche room service.

DELIKATESSEN FÜR DIE BESONDEREN MOMENTE
DELICACIES FOR SPECIAL MOMENTS
DELICATESSES POUR DES MOMENTS PARTICULIERS

TV NIGHT

Popcorn-Bowle, Marshmallows, Gummibären, Auswahl von Nüssen und Chips 30.—
Bowl of Popcorn, Marshmallows, jelly bears, selection of nuts and chips
Bol de Popcorn, Marshmallows, ours gélifiés, sélection de noix et de chips

PRETTY WOMAN

Michel Reybier Premier cru Champagner, frische Erdbeeren, Schokoladensauce  150.—
Michel Reybier Premier cru Champagne, fresh strawberries, chocolate sauce
Champagne Michel Reybier Premier cru, fraises fraîches, sauce au chocolat

SICK IN BED

Bouillon, Zwieback, Erkältungstee, frische Früchte 40.—
Bouillon, rusk biscuits, herbal tea, fresh fruits
Bouillon, biscottes, infusion aux herbes, fruits frais

YUKIMI (45 MIN.) AB - FROM - DÉS 18h30


Zubereitet in unserem Restaurant «Myoko»
Prepared at our restaurant "Myoko"
Préparé par notre restaurant «Myoko»

Auswahl von Sushi (Thunfisch und Lachs) klein, mittel, groß 50.—, 70.—, 90.—
Assortment of Sushi (Tuna and salmon) small, medium, large
Assortiment de Sushi (thon et saumon), petit, moyen, grand

VORSPEISEN – APPETIZERS – HORS D'ŒUVRE

WALLISERTELLER Valaisanne Plate <i>Assiette valaisanne</i>	37.–
CAPRESE Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum Tomato, buffalo mozzarella, basil <i>Tomate, mozzarella de buffle, basilic</i>	 29.–
CAESAR SALAD knusprig gebratener Speck, Poulardenbrust With crispy bacon, chicken breast <i>Lard croquant, suprême de poularde</i>	36.–
QUINOA Jaipur Curry, Granatapfel, Mandeln Jaipur curry, pomegranate, almonds <i>Grenade, curry Jaipur, grenade, amandes</i>	 28.–
GEMISCHTER SALAT - MIXED SALAD - ASSIETTE DE SALADE MÊLÉE Dressing: French, Italian, Vinaigrette, Roquefort, 1000 Islands	 20.–

SUPPEN – SOUPS – SOUPES

KÜRBISSUPPE - PUMPKIN SOUP - SOUPE DE POTIRON Kokos, Orange, Curry, Chili Coconut, orange, curry, chili <i>Coco, orange, curry, piment</i>	 22.–
GULASCHSUPPE - GOULASH SOUP - GOULASCH Sauerrahm, Essiggurke Sour cream, pickles <i>Crème aigre et cornichons</i>	25.–

SANDWICHES

CLUBSANDWICH

Klassisch oder vegetarisch, Pommes frites

Classic or vegetarian, French fries

Classique ou végétarien, pommes frites

 37.–

SCHINKEN-BERGGÄSE TOAST - HAM AND CHEESE TOAST - CROQUE-MONSIEUR

29.–

Gratiniert – gratinated – *toast gratiné au jambon et au fromage*

BURGER „MONT CERVIN PALACE“

41.–

Traditionell, Süsskartoffel Frites

Traditional, sweet potato fries

Traditionnel, frites de patates douces

Mit Wagyu / with wagyu / avec Wagyu

+18.–

SANDWICH

Nach Wahl – of your choice – *au choix*

 22.–


TEIGWAREN – NOODLES – PÂTES

SPAGHETTINI / PENNETTE

 31.–

Sauce: Pesto, Napoli, Carbonara

MATTERHÖRNLI PASTA

 38.–

Blattspinat, Schwarzer Trüffel

Spinach, black truffle

Épinards, truffe noire

HAUPTGERICHTE – MAIN COURSES – PLATS PRINCIPAUX

POULARDENBRUST – CHICKEN BREAST – POITRINE DE POULARDE 47.–
Rigatoni, Peperonata

RINDSTATAR - BEEF TARTAR - TARTARE DE BŒUF 47.–
Nach Ihrem Wunsch mit Cognac oder Whiskey zubereitet, Pommes Frites
Prepared upon request with Whiskey or Cognac, French fries
Préparé comme vous le souhaitez au Cognac ou Whiskey, pommes frites

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL - ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE TRADITIONNELLE 53.–
Kartoffelsalat oder Pommes Frites
Potato salad or French fries
Salade de pommes de terre ou pommes frites

EGLIFILET AUS RARON - EGLI FILLET FROM RARON - FILET DE PERCHE DE RAROGNE 52.–
Süßkartoffeln, grüne Bohnen, Safran
Sweet potatoes, green beans, safran
Patated douces, haricots verts, safran

SÜSSE VERFÜHRUNGEN – SWEET DREAMS – DESSERTS

SCHOKOLADENKUCHEN - CHOCOLATE CAKE - GÂTEAU AU CHOCOLAT	10.–
BEEREN IM GLAS - BERRIES IN THE GLAS - BAIES ROUGES EN VERRINE Beerensauce, hausgemachtes Erdbeersorbet Berry sauce, home made strawberry sorbet <i>Coulis de baies, sorbet aux fraises fait maison</i>	21.–
« BANANA SPLIT 2023 » Kakaobohnen, Valrhona Schokolade, Milkschokolade Eiscreme Cacao beans, Valrhona chocolate, milk chocolate ice cream <i>Fèves de cacao, chocolat Valrhona, crème glacée au chocolat</i>	18.–
BROWNIE Cremige Valrhona Carmelia, Mango, Zimt Eiscreme Creamy Valrhona Carmelia, mango, cinamon ice cream <i>Cremeux Valrhona Caramelia, mangue, crème glacée à la cannelle</i>	18.–
EXOTISCHER FRÜCHTETELLER - EXOTIC FRUIT PLATE <i>ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES</i>	 24.–
SORBET Nach Ihrer Wahl, pro Kugel Your choice, per scoop <i>Au choix, par boule</i>	 6.–
AROMEN – FLAVOURS – ARÔMES : Mango, Cassis, Kiwi, Zitrone, Maracuja Mango, cassis, kiwi, lemon, passion fruit <i>Mangue, cassis, kiwi, citron, maracuja</i>	
EIS - ICE-CREAM - GLACES Nach Ihrer Wahl, pro Kugel Your choice, per scoop <i>Au choix, par boule</i>	6.–
Vanille, Schokolade, Mocca, Erdbeere, Pistazie, Stracciatella, Fior di Latte, Nuss Vanilla, chocolate, mocha, strawberry, pistachio, stracciatella, Fior di Latte, nut <i>Vanille, chocolat, moka, fraise, pistache, stracciatella, Fior di Latte, noisette</i>	
SCHLAGRAHM - WHIPPED CREAM - CHANTILLY	2.50

KINDERMENU – KIDS MENU – MENUS ENFANTS

TINKY WINKY

Melonenschiffchen mit Parmaschinken 19.–
Slice of melon with Parma ham
Melon en tranches et jambon de Parme

SPONGE BOB'S BEST

Risotto nach Wahl: Pilze, Kalbsbratwürstchen, Kräuter, Tomaten 20.–
Risotto of your choice: Mushrooms, small veal sausages, fine herbs, tomatoes
Risotto au choix : Champignons, chipolata, fines herbes, tomates

ARIELLE

Frittierte Seezungenstreifen mit Remouladensauce 35.–
Fried sole lamellas with remoulade sauce
Goujonnettes de sole, sauce rémoulade

MOGLI

Kalbsbratwurst-Spiesschen 23.–
Small veal sausages on a skewer
Brochette de chipolata

GARFIELD

Wiener Schnitzel 30.–
Veal escalope Viennese style
Escalope de veau viennoise

GLOBI

Geflügelbrüstchen 35.–
Chicken breast
Suprême de volaille

SPAGHETTI NAPOLITAINE, PESTO 19.–

CHICKEN NUGGETS «SIMPSONS» 23.–

LUCKY LUKE'S BURGER 24.–

PORTION POMMES FRITES /FRENCH FRIES 12.–

NACH IHRER WAHL - AT YOUR CHOICE - AU CHOIX

Pommes frites, Salzkartoffeln, Rösti, Nudeln, Reis und Tagesgemüse
French fries, boiled potatoes, roesti, noodles, rice and vegetable of the day
Pommes frites, pommes nature, roesti, nouilles, riz et légume du jour

**FÜR DIE KINDER – FOR THE CHILDREN –
POUR LES ENFANTS**

POCAHONTAS

Frischer Fruchtsalat

Fresh fruit salad

Salade de fruits frais

12.–

PINGU

Gemischtes Eis

Selection of ice-cream

Assortiment de glaces

12.–

WINNIE THE POOH

Pfannkuchen mit Konfitüre






Pancakes with jam

Crêpes à la confiture

15.–

KLEINIGKEITEN – SNACKS – REPAS RAPIDE

von 23.00 Uhr bis 07.00 Uhr – between 11.00 p.m. and 7 a.m. – entre 23h00 et 7h00

KÜRBISSUPPE - PUMPKIN SOUP - SOUPE DE POTIRON Kokos, Orange, Curry, Chili Coconut, orange, curry, chili <i>Coco, orange, curry, piment</i>	 22.–
CAPRESE Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum Tomato, buffalo mozzarella, basil <i>Tomate, mozzarella de buffle, basilic</i>	 29.–
WALLISERTELLER Valaisanne Plate <i>Assiette valaisanne</i>	37.–
TOAST SCHINKEN-KÄSE - HAM AND CHEESE - JAMBON ET FROMAGE	29.–
PENNE Napolitaine, Pesto	 31.–
SORBET Nach Ihrer Wahl, pro Kugel Your choice, per scoop <i>Au choix, par boule</i>	 6.00
AROMEN – FLAVOURS – ARÔMES : Mango, Cassis, Kiwi, Zitrone, Maracuja Mango, cassis, kiwi, lemon, passion fruit <i>Mangue, cassis, kiwi, citron, maracuja</i>	
EIS - ICE-CREAM – GLACES Nach Ihrer Wahl, pro Kugel Your choice, per scoop <i>Au choix, par boule</i>	6.00
Vanille, Schokolade, Mocca, Erdbeere, Pistazie, Stracciatella, Fior di Latte, Nuss Vanilla, chocolate, mocha, strawberry, pistachio, stracciatella, Fior di Latte, nut <i>Vanille, chocolat, moka, fraise, pistache, stracciatella, Fior di Latte, noisette</i>	
FRUCHTSALAT - FRUIT SALAD - SALADE DE FRUITS	 18.–

GETRÄNKE – DRINKS – BOISSONS

APERITIFS – BITTERS

Campari Bitter	(4 cl)	23 Vol. %	12.–
Amaro Averna	(4 cl)	29 Vol. %	12.–
Cynar	(4 cl)	16 Vol. %	12.–
Martini blanc/rouge/dry	(4 cl)	15 Vol. %	12.–
Fernet Branca	(2,5 cl)	39 Vol. %	12.–
Underberg	(Flacon)	44 Vol. %	12.–
Absinthe Supérieure Blanche La Clandestine	(2,5 cl)	53 Vol. %	14.50
Porto Graham's Fine White	(5 cl)	19 Vol. %	14.50
Porto Graham's Fine Tawny	(5 cl)	19 Vol. %	14.50
Sherry Tio Pepe	(5 cl)	15 Vol. %	14.50

WHISKIES

Famous Grouse, Ballantine's	(4 cl)	40 Vol. %	19.–
Johnnie Walker Red Label	(4 cl)	40 Vol. %	19.–
Four Roses, Jim Beam	(4 cl)	40 Vol. %	19.–
Canadian Club	(4 cl)	40 Vol. %	19.–
Johnnie Walker Black Label	(4 cl)	40 Vol. %	21.50
Jack Daniel's	(4 cl)	40 Vol. %	21.50
Chivas Regal 18 Years	(4 cl)	40 Vol. %	25.–
The Macallan Sienna	(4 cl)	43 Vol. %	38.–

COGNACS – ARMAGNAC

Hennessy VSOP	(2,5 cl)	40 Vol. %	18.–
Camus VSOP	(2,5 cl)	40 Vol. %	18.–
Hennessy XO	(2,5 cl)	40 Vol. %	23.–
Hennessy Paradis	(2,5 cl)	40 Vol. %	60.–
Armagnac Gensac 5 ans	(2,5 cl)	40 Vol. %	15.–

CALVADOS

Père Magloire	(2,5 cl)	40 Vol. %	12.–
Comte Louis de Lauriston Millésimé	(2,5 cl)	42 Vol. %	35.–

LIQUEURS

Amaretto di Saronno	(2,5 cl)	28 Vol. %	14.50
Drambuie	(2,5 cl)	40 Vol. %	14.50
Grand Marnier	(2,5 cl)	40 Vol. %	14.50
Cointreau	(2,5 cl)	40 Vol. %	14.50
Baileys	(4 cl)	17 Vol. %	16.–

LONG DRINKS – COCKTAILS

Dry Martini	(Gin Hendrick's / Vodka Koskenkorva)	26.–
Rum Coca Cola	(Rum Brugal Blanco)	23.–
Gin Tonic, Bitter Lemon	(Gin Hendrick's)	24.–
Vodka Tonic, Bitter Lemon	(Vodka Koskenkorva)	23.–
Screw Driver	(Vodka Koskenkorva)	23.–
Whisky Coca Cola	(Famous Grouse)	24.–
Bloody Mary	(Vodka Koskenkorva)	23.–

SPIRITUEUX

Gin Hendrick's	(4 cl)	41.4 Vol. %	19.–
Gin Bombay	(4 cl)	40 Vol. %	16.–
Brugal Blanco	(4 cl)	40 Vol. %	15.–
Rum Zacapa XO	(4 cl)	40 Vol. %	30.–
Vodka Koskenkorva	(4 cl)	40 Vol. %	15.–
Tequila El Jimador Blanco	(4 cl)	38 Vol. %	15.–
Tequila Excellia Anejo	(4 cl)	40 Vol. %	20.–
Kirsch Supérieur	Dettling (2,5 cl)	41 Vol. %	13.50
Abricotine	Morand (2,5 cl)	43 Vol. %	13.50
Williamine	Morand (2,5 cl)	43 Vol. %	13.50
Vieille Prune Barrique	Etter (2,5 cl)	40 Vol. %	14.50
Vieille Poire Barrique	Etter (2,5 cl)	40 Vol. %	14.50
Grappa Amarone 10 Years	Bottega (2,5 cl)	43 Vol. %	13.50
Grappa Sperss	Gaja (2,5 cl)	45 Vol. %	21.50

SPIRITUEUX

PREIS PRO FLASCHE – PRICE PER BOTTLE – PRIX PAR BOUTEILLE

Martini, Campari		190.–
Sherry Tio Pepe		135.–
Porto Graham's Fine White, Porto Graham's Fine Tawny		135.–
Famous Grouse, Ballantine's, J&B, Johnnie Walker Red Label		220.–
Johnnie Walker Black Label,		245.–
Chivas Regal 12 years, Laguvalin 16 years		285.–
Oban 14 years, Cragganmore 12 years		310.–
Gin Hendrick's		230.–
Gin Bombay		190.–
Rum Brugal Blanco		175.–
Rum Zacapa XO		350.–
Vodka Koskenkorva		175.–
Vodka Belvedere		215.–
Abricotine, Williamine	Morand	225.–
Vieille Prune Barrique, Vieille Poire Barrique	Etter	245.–
Cognac, Camus Ile de Ré		290.–
Cognac, Hennessy XO		580.–

WEINE – WINE – VINS

VINS BLANCS		75 CL
1100	Fendant Charles Bonvin SA, Sion	55.–
1291	Petite Arvine Charles Bonvin SA, Sion	68.–
1303	Chardonnay Gérald Clavien, Miège/Sierre	75.–
1320	Humagne Blanc Cave les deux Crêtes Gérald Clavien, Miège/Sierre	70.–
1253	Heida Charles Bonvin SA, Sion	65.–
2171	Goulée Blanc by Cos d'Estournel Château Cos d'Estournel, Medoc	75.–
6950	Tokaj-Hétszőlő Dry Furmint, Tokaj-Hegyalja	55.–
VINS ROSÉS		
1330	Dôle Blanche Gérald Clavien, Sion	60.–
2293	La Mascaronne Rosé Château La Mascaronne	68.–
VINS ROUGES		
1540	Pinot Noir Gérald Clavien, Miège/Sierre	68.–
1425	Dôle de la Liaudisaz Marie Thérèse Chappas, Fully	75.–
1358	Syrah Denis Mercier, Sierre	140.–
1531	Cornalin de Vétroz Serge Roh, Vétroz	110.–
1379	Cabernet Franc L'Orpailleur, Uvrier	62.–
1528	Diolinoir, Cœur de Roche Le Rhyton d'Or, Leytron	93.–
1376	Merlot, Les Serpentes Gérald Besse, Martigny Croix	85.–
3300	Goulée Rouge by Cos d'Estournel Château Cos d'Estournel, Medoc	80.–
2295	Mascaronne Rouge Château La Mascaronne, Le Luce en Provence	75.–
3052	Les Pagodes de Cos Château Cos d'Estournel, St-Estèphe	2016 170.–

Fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte für eine grössere Auswahl an Weinen

Please ask for our wine list for the complete selection of wines

Veillez demander notre carte des vins pour la gamme complète des vins

CHAMPAGNES

MICHEL REYBIER			75 CL
5040	R, Premier Cru		120.–
5046	Jeeper, Grand Rosé		135.–

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN

5065	La Grande Dame	2006/08	320.–
------	----------------	---------	-------

DOM PERIGNON

5110	Cuvée Dom Pérignon	2012	465.–
5112	Cuvée Dom Pérignon	P2 2000	770.–
5113	Cuvée Dom Pérignon	P3 1993	3800.–
5115	Cuvée Dom Pérignon Rosé	2005	610.–
5116	Cuvée Dom Pérignon Rosé	P2 1996	2700.–

RUINART

5143	Blanc de Blancs		180.–
------	-----------------	--	-------

LOUIS ROEDERER

5070	Blanc de Blancs	2014	155.–
5080	Cristal, Brut	2014	510.–
5075	Cristal, Rosé	2009	900.–

LAURENT PERRIER

5331	Grand Siècle		350.–
5330	Rosé		160.–

TAITTINGER

5201	Brut Prestige, Rosé		130.–
5210	Comtes de Champagne, Grands Cru, Blanc de Blancs		290.–

Fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte für eine grössere Auswahl an Weinen

Please ask for our wine list for the complete selection of wines *Veillez demander notre carte des vins pour la gamme complète des vins.*

BIER – BEER - BIÈRE

Valaisanne Lager	33 cl	9.–
Feldschlösschen Alkoholfrei - non alcoholic, <i>sans alcool</i>	33 cl	9.–
Schneider Weissbier	33 cl / 50 cl	10.50 / 12.50

MINERAL WATERS – SODAS

Valsér Still / Prickelnd	33 cl	9.–
Valsér Still / Prickelnd	50 cl	11.50
Valsér Still / Prickelnd	100 cl	14.50
Acqua Panna	50 cl	11.50
San Pellegrino	50 cl	11.50
Crodino / San Pellegrino Bitter	10 cl	9.50
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	9.50
Schweppes Ginger Ale	20 cl	9.50
Schweppes Tonic	20 cl	9.50
Michel Tomatensaft, Traubensaft	20 cl	9.50
Ramseier Apfelsaft, Schorle	33 cl	9.50
Orangina	25 cl	9.50
Eistee Fuse / Sprite	33 cl	9.50
Red Bull	25 cl	10.–
Coca-Cola / Zero	33 cl	9.50
Rivella rouge / bleu	33 cl	9.50

FRUIT JUICES

Frischer Orangensaft – Fresh orange juice - <i>Orange pressée</i>	20 cl	13.–
Frischer Ananassaft – Fresh pineapple juice – <i>Jus d'ananas frais</i>	20 cl	13.–

CHOCOLATS

Chocolat Caotina, Ovomaltine	Tasse	8.–
Chocolat Caotina whipped cream		9.–
Glas kalte Milch – Glass of cold milk - <i>Verre de lait froid</i>		5.–

HOT DRINKS

Coffee, Espresso, Ristretto		7.–
Coffee decaf, Espresso decaf		7.–
Double Espresso		10.–
Cappuccino		8.–
Coffee	Portion	11.50
Latte Macchiato		8.–
Coffee Macchiato		8.–

TEE SPEZIALITÄTEN – OUR TEA SELECTION – NOTRE CHOIX DE THÉ

Ronnefeldt Tea-Caddy®

Preis pro Portion – Price per portion - *Prix par portion*

12.–

Ceylon – Schwarzer Tee – Black Tea - *Thé Noir*
ENGLISH BREAKFAST
FBOP Sommer

Darjeeling – Schwarzer Tee – Black Tea - *Thé Noir*
SUMMER
FTGFOP Second Flush

Darjeeling – Aromatisierter Schwarzer Tee – Flavoured Black Tea - *Thé Noir Aromatisé*
EARL GREY
TGFOP Herbst

Assam – Schwarzer Tee – Black Tea - *Thé Noir*
ASSAM BARI
GFBOP Sommer

North India – Grüner Tee – Green Tea - *Thé Vert*
GREENLEAF
KGFOP Sommer

JASMINE TEA

Aromatisierter Früchtetee – Flavoured Fruit Tea - *Infusion aux fruits aromatisée*
SWEET BERRIES



Aromatisierter Früchtetee – Flavoured Fruit Tea - *Infusion aux fruits aromatisée*
CREAM ORANGE



Kräutertee – Herbal Infusion - *Infusion aux plantes*
BERGKRÄUTER

Kräutertee – Herbal Infusion - *Infusion aux plantes*
MINT & FRESH

Kräutertee – Herbal Infusion - *Infusion aux plantes*
FRUITY CAMOMILE

Kräutertee – Herbal Infusion - *Infusion aux plantes*
VERVEINE

Vegetarische Gerichte sind mit einem  gekennzeichnet und vegane Gerichte mit einem .

Vegetarian dishes are marked with a  and vegan dishes with a .

Les plats végétariens sont marqués avec un  et les plats végétaliens avec un .

Wenn nichts anderes vermerkt, verwenden wir:

Unless we do not declare anything else, we use:

Sauf indication contraire nous utilisons :

Rindfleisch – Beef – <i>boeuf</i>	CH/IR
Kalbfleisch – Veal – <i>veau</i>	CH
Lammfleisch – Lamb – <i>agneau</i>	CH/IR/GB
Wild – Game – <i>gibier</i>	A
Geflügel – Poultry – <i>volaille</i>	CH/F
Schweinefleisch – pork – <i>porc</i>	CH
Süßwasserfische – sweet water fish - <i>poissons d'eau douce</i>	CH
Heilbutt – halibut- <i>flétan</i>	F
Jakobsmuschel – scallop – <i>coquille Saint-Jacques</i>	USA
Hummer – lobster – <i>homard</i>	CAN
Krabben – crab – <i>crabe</i>	FAO 27
Goldbrasse – sea bream – <i>dorade</i>	FAO 27
Seezunge – sole – <i>sole</i>	FAO 27
Kabeljau – cod – <i>cabillaud</i>	FAO 27
Zander – pikeperch – <i>sandre</i>	FAO 05
Snowcrab – crabe des neiges	FAO 21

***Kann mit hormonellen Leistungsförderern und Antibiotika erzeugt worden sein**

*May have been produced with hormonal enhancers and antibiotics

**Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux et antibiotiques*

Unser Team beantwortet Ihnen gerne Fragen und gibt Ihnen Informationen über die Zubereitung und die Inhaltsstoffe, welche im Menü verwendet werden. Bitte teilen Sie etwaige Allergien und Unverträglichkeiten dem Serviceteam mit.

Our staff is at your completely disposal for any information about ingredients and preparations used in the menu. We kindly ask you to advise any allergies or intolerances to the service team.

Le personnel de service est à votre disposition pour vous renseigner sur les ingrédients et le mode de préparation des différents plats. Veuillez nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire.

Wir verwenden für unsere Fleischgerichte aus der Schweiz nur Produkte aus kontrollierter Haltung. Unsere Fische stammen aus nachhaltigen Zuchten.

Our meat dishes with Swiss origin are without any exception, from certified stockbreeding. Our Swiss fish all arise from sustainable breeding.

La viande suisse qui vous est servie est d'origine certifiée. Les poissons sont frais et proviennent d'élevages de premier choix.

Preise in Schweizer Franken, Bedienung und MWST inbegriffen. Winter 2022/23

Our prices are in Swiss Francs, service and VAT included.

Les prix s'entendent en francs suisses, service et TVA inclus.