

SALATE – SALADS - SALADES

- Karamellierter Ziegenfrischkäse, Portweinfeigen Pinienkerne, kandierte Cherrytomaten, Blattsalate** ✓ 25.–
Caramelised goat cheese, port wine figs, pine nuts, candied cherry tomatoes, leaf salad
Fromage de chèvre caramélisé, figues au porto, pignons tomates cerises confites, feuilles de salade
- Blattsalate, Avocado, lauwarme Riesencrevetten** 28.–
Leaf salads, avocado, lukewarm king prawns
Laitue, avocat, crevettes géantes tièdes
- Caesar Salat** 29.–
knusprig gebratener Speck, Maispouardenbrust
Caesar salad, crispy bacon, corn-fed chicken breast
Salade César, lard croquant, suprême de poularde
- Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum** ✓ 24.–
Tomatoes, buffalo mozzarella, basil
Tomates, mozzarella de bufflonne, basilic
- Quinoa Salat, Süsskartoffel, Kräuter, Cranberries** ✓ 19.–
Quinoa salad, sweet potato, herbs, cranberries
Salade de quinoa, patate douce, herbes, canneberge

SANDWICHES & SNACKS

- Clubsandwich - klassisch, vegetarisch oder vegan mit Pommes Frites** ✓ 27.–
Club sandwich - traditional, vegetarian or vegan with fries
Club sandwich traditionnel, végétarien ou végan avec pommes frites
- Brioche, Rührei mit Pfifferlingen, Schnittlauch** ✓ 28.–
Brioche, scrambled egg with chanterelles, chives
Brioche, œufs brouillés aux chanterelles, ciboulette
- Gratinierter Schinken-Bergkäse-Toast** 24.–
Gratinated ham and cheese toast
Croque-Monsieur (toast gratiné au jambon et au fromage)
- Focaccia** 20.–
San Daniele Schinken, Römersalat, Honigmelone
Focaccia, San Daniele ham, Romaine lettuce, honey melon
Focaccia, jambon San Daniele, laitue romaine, melon miel
- Burger „Mont Cervin Palace“, mit Pommes Frites - with French fries - avec pommes frites** 28.–
- Krevettencocktail, Ananas, Cocktailsauce, Armagnac** 25.–
Shrimp cocktail, pineapple, cocktail sauce, Armagnac
Cocktail de crevettes, ananas, sauce cocktail, Armagnac
- Walliserteller** 30.–
Dried meat from the Valais - *Assiette valaisanne*
- Sandwich nach Wahl** 18.–
Sandwich of your choice - *Sandwich au choix*
- Thunfischtatar, Bergamotteöl, Limette** 34.–
Tuna tatar, bergamot oil, lime
Tartare de thon, huile de bergamote, citron vert

SUPPEN – SOUPS – SOUPES

- Minestrone Tessiner Art** ✓ 17.–
Minestrone Ticino style
Minestrone à la tessinoise
- Karotten-Ingwersüppchen, Orangen, Kokos** ✓ 17.–
Carottes-ginger soup, orange, coconut
Soupe de carottes et gingembre, orange, coco
- Gulaschsuppe, Sauerrahm, Essiggurke** 19.–
Goulash soup, sour cream, pickles
Goulasch, crème aigre et cornichons

PASTA – PATES

- Pennette / Spaghettini mit Pesto, Napoli, Carbonara** ✓ 26.–
Pennette / Spaghettini with Pesto, Napoli, Carbonara
Pennette / Spaghettini au Pesto, Napoli, Carbonara
- Matterhörnli, Fontina, Blattspinat, Trüffel** ✓ 30.–
“Matterhörnli” Pasta, “Fontina” cheese, spinach, truffle
Ravioli « Mont Cervin », “Fontina”, épinards, truffe
- Grand Cru Risotto, Burrata, Scampis, Chiliöl** 35.–
Grand Cru Risotto, Burrata, scampi, chili oil
Risotto grand cru, Burrata, scampis, huile de piment

HAUPTGERICHTE – MAIN COURSES – PLATS PRINCIPAUX

- Eglifilets aus Raron, Lauchgemüse, Johannisbergschaum** 42.–
Perch filets from Raron, leek, Johannisberg foam
Filets de perche de Rarogne, poireaux, écume de Johannisberg
- Alpstein Poulardenbrust, Balsamicojus, Wildkräuter** 38.–
Alpstein chicken breast, balsamic jus, wild herbs
Poitrine de poularde, jus au vinaigre balsamique, herbes sauvages
- Tagliata vom Angus Beef, Rucola, getrocknete Tomaten, Parmesan “Vacca Rosso”** 43.–
Tagliata of Angus beef, rocket, dried tomatoes, parmesan
Tagliata de bœuf Angus, roquette, tomates séchées, parmesan
- Original Wiener Schnitzel** 38.–
Kartoffelsalat oder Pommes Frites
Original Wiener schnitzel, potato salad or French fries
Escalope viennoise traditionnelle, salade de pommes de terre ou pommes frites
- Irish Beef Filet** 43.–
Malden Salz, Single Malt, Strohkartoffeln
Irish Beef Filet, maldon salt, Single Malt, straw potatoes
Filet de bœuf d'Irlande, sel Malden, Single Malt pommes de terre paille
- Seezungenfilet** 46.–
Mandeln, grünes Gemüse, Dampfkartoffeln
Fillet of sole, almonds, green vegetables, steamed potatoes
Filet de sole, amandes, légumes verts, pommes de terre vapeur
- Rindstatar mit Cognac / Whiskey, Pommes Frites 140 g** 39.–
Beef tartar with Cognac / Whiskey, French fries
Tartare de bœuf au Cognac / Whiskey, pommes frites

Preise in Schweizer Franken, Bedienung und MWST inbegriffen. Sofern nichts anderes deklariert, verwenden wir Schweizer Fleisch und Fisch.

Gern gibt Ihnen unser Servicepersonal Auskunft über die Inhaltsstoffe und Zubereitung. Bitte weisen Sie uns auf Allergien hin.

Our prices are in Swiss Francs, service and VAT included. Unless we do not declare anything else, we use Swiss meat and fish.

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.

Les prix s'entendent en francs suisses, service et TVA compris. Si nous ne déclarons pas une autre chose, nous utilisons de la viande et poisson Suisse.

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.