

SALATE – SALADS - SALADES

- Karamellierter Ziegenfrischkäse, Kaki, Pekannuss, Blattsalate** 26.—
Caramelised goat cheese, persimmon, pecan, leaf salads
Fromage frais de chèvre caramélisé, kaki, noix de pécan, salade à feuilles
- Blattsalate, Kürbis, lauwarme Riesencrevetten** 28.—
Leaf salads, pumpkin, lukewarm king prawns
Salade à feuilles, potiron, crevettes géantes tièdes
- Caesar Salat** 30.—
knusprig gebratener Speck, Maispouardenbrust
Caesar salad, crispy bacon, corn-fed chicken breast
Salade César, lard croquant, suprême de dinde
- Ochsenherztomate, Büffelmozzarella, Basilikum** ✓ 24.—
Ox heart tomato, buffalo mozzarella, basil
Tomate cœur de bœuf, mozzarella di bufala, basilic
- Quinoa, Feldsalat, Feta, Orange, Granatapfel, Pinienkerne** ✓ 23.—
Quinoa, lamb's lettuce, feta, orange, pomegranate, pine nuts
Quinoa, mâche, feta, orange, grenade, pignons de pin
- Krevettencocktail, Cognac, Ananas, Meerrettich** ✓ 25.—
Shrimp cocktail, Cognac, pineapple, horse radish
Cocktail de crevettes, cognac, ananas, raifort

SANDWICHES & SNACKS

- Clubsandwich - klassisch, vegetarisch oder vegan**  ✓ 27.—
mit Pommes Frites
Club sandwich - traditional, vegetarian or vegan with fries
Club sandwich traditionnel, végétarien ou végétan avec pommes frites
- Gratinierter Schinken-Bergkäse-Toast** 24.—
Gratinated ham and cheese toast
Croque-Monsieur (toast gratiné au jambon et au fromage)
- Burger „Mont Cervin Palace“, mit Süsskartoffel Frites - with sweet potato fries - avec frites de patates douces** 32.—
- Walliserteller** 32.—
Dried meat from the Valais - *Assiette valaisanne*
- Thunfischtatar, Guacamole, Jaipur Curry, Soya** 34.—
Tuna tartar, guacamole, Jaipur curry, soya
Tartare de thon, guacamole, curry de Jaipur, soja
- Rindstatar mit Cognac / Whiskey, Pommes Frites** 140 g 39.—
Beef tartar with Cognac / Whiskey, French fries
Tartare de bœuf au cognac / whisky, pommes frites
- „Vitello Tonnato“** 28.—

SUPPEN – SOUPS – SOUPES

- Karottensuppe, Ingwer, Kurkuma, Cashew, Kichererbsen** ✓ 18.—
Carrot soup, ginger, turmeric, cashew, chickpeas
Soupe de carottes, gingembre, curcuma, noix de cajou, pois chiches
- Gulaschsuppe, Sauerrahm, Essiggurke** 19.—
Goulash soup, sour cream, pickles
Potage goulache, crème acidulée et concombres au vinaigre
- Johannisberg Weissweinsuppe, Trockenfleisch, Trüffelcroutons, Schnittlauch** 19.—
Johannisberg white wine soup, dried meat, truffle croutons, chives
Soupe au vin blanc Johannisberg, viande séchée, croûtons aux truffes, ciboulette

PASTA – PATES

- Taglierini, Steinpilze, Thymian** 28.—
Taglierini, porcini mushrooms, thyme
Taglierini, cèpes, thym
- Matterhörli, Fontina, Blattspinat, Trüffel** ✓ 30.—
“Matterhörli” Pasta, “Fontina” cheese, spinach, truffle
Ravioli «Mont Cervin», Fontina, feuilles d'épinard, truffe
- Grand Cru Risotto, Burrata, Scampis, Chiliöl** 38.—
Grand Cru Risotto, Burrata, scampi, chili oil
Risotto grand cru, Burrata, scampi, huile aux piments

HAUPTGERICHTE – MAIN COURSES – PLATS PRINCIPAUX

- Alpstein Poulardenbrust, Balsamicojus, Wildkräuter** 38.—
Alpstein chicken breast, balsamic jus, wild herbs
Blanc de poularde Alpstein, jus au vinaigre balsamique, fines herbes sauvages
- Eglifilet aus Raron «Müllerinnen Art», «Brätler», grüne Bohnen** 44.—
Egli fillet from Raron “Meuniere”, “brätler”, green beans
Filet de perche de Rarogne à la meunière, pommes de terre «Brätler», haricots verts
- 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** 45.—
Malden Salz, Single Malt, Strohkartoffeln
Irish Beef Filet, maldon salt, Single Malt, straw potatoes
Filet de bœuf d'Irlande, sel de Maldon, Single Malt, pommes de terre paille