

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

Moët & Chandon Champagner, frische Erdbeeren, Schokoladensauce  150.—
Moët & Chandon Champagne, fresh strawberries, chocolate sauce
Champagne Moët & Chandon, 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

VORSPEISEN – APPETIZERS – HORS D'ŒUVRE

ZIEGENFRISCHKÄSE - GOAT CHEESE - FROMAGE DE CHEVRE karamellisiert, Aprikosen, Mandeln, Trockenfleisch, Blattsalate Caramelised, apricots, almonds, dried meat, leaf salads <i>caramélisé, abricots, amandes,</i> <i>viande séchée, feuilles de salade</i>	✓ 30.–
WALLISERTELLER Dried meat from the Valais <i>Assiette valaisanne</i>	36.–
CAPRESE Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum Tomatoes, buffalo mozzarella, basil <i>Tomates, mozzarella de buffle, basilic</i>	✓ 29.–
RIESENKREVETTE – KING PRAWN – CREVETTES GÉANTES gebraten, Blattsalat, Avocado sautéed, leaf salad, avocado <i>sautées, feuilles de salade, avocat</i>	33.–
CAESAR SALAD mit knusprig gebratenem Speck, Maispouardenbrust with crispy bacon, corn-fed chicken breast <i>lard croquant, suprême de poularde</i>	35.–
QUINOA, GERÖSTETE MANDELN, GETROCKNETE TOMATEN Quinoa salad, roasted almonds, dried tomatoes <i>Salade de quinoa, amandes rôties, tomates séchées</i>	✓ 24.–
KREVETTENCOCKTAIL - SHRIMP COCKTAIL - COCKTAIL DE CREVETTES Cognac, Ananas, Meerrettich Cognac, pineapple, horse radish <i>Cognac, ananas, raifort</i>	30.–
GEMISCHTER SALAT - MIXED SALAD - ASSIETTE DE SALADE MÊLÉE Dressing: French, Italian, Vinaigrette, Roquefort, 1000 Islands	🌱 20.–

SUPPEN – SOUPS – SOUPES

KAROTTENSÜPPCHEN, RAS EL HANOUT, GRANATAPFEL Carottes soup, Ras el Hanout, pomegranate <i>Soupe de carottes, Ras el Hanout, grenade</i>	✓ 20.–
GULASCHSUPPE - GOULASH SOUP - GOULASCH Sauerrahm, Essiggurke Sour cream, pickles <i>Crème aigre et cornichons</i>	23.–

SANDWICHES

CLUB-SANDWICH

traditionell, vegetarisch oder vegan, Pommes frites
traditional, vegetarian or vegan, French fries
traditionnel, végétarien ou végan, pommes frites

  33.–

SCHINKEN-BERGGÄSE TOAST - HAM AND CHEESE TOAST - CROQUE-MONSIEUR  29.–
Gratiniert – gratinated – *toast gratiné au jambon et au fromage*


BURGER „MONT CERVIN PALACE“

mit Pommes Frites – with French fries – *avec pommes frites*

34.–

SANDWICH


Nach Wahl – of your choice – *au choix*

 22.–

TEIGWAREN – NOODLES – PÂTES

SPAGHETTINI / PENNETTE


Sauce: Pesto, Napoli, Carbonara

 31.–

MATTERHÖRNLI PASTA

Fontina, Blattspinat, Trüffel

“Fontina” cheese, spinach, truffle
«Fontina», épinards, truffe

 36.–

GRAND CRU RISOTTO

Burrata, Scampis, Chiliöl

Burrata, scampi, chili oil

Burrata, scampis, huile de piment

42.–

HAUPTGERICHTE – MAIN COURSES – PLATS PRINCIPAUX

- ALPSTEIN POULARDENBRUST – ALPSTEIN CHICKEN BREAST – POITRINE DE POULARDE** 50.–
Balsamicojus, Wildkräuter
balsamic jus, wild herbs
jus au vinaigre balsamique, herbes sauvages
- RINDSTATAR - BEEF TARTAR - TARTARE DE BŒUF 140g** 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
- THUNFISCHTATAR - TUNA TARTAR - TARTARE DE THON** 38.–
Guacamole, Limettensauerrahm, Soya
Guacamole, lime sour cream, soya
Guacamole, crème aigre au citron vert, soya
- ORIGINAL WIENER SCHNITZEL - ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE TRADITIONNELLE** 46.–
Preiselbeeren, Kartoffelsalat oder Pommes Frites
Cowberries, potato salad or French fries
Airelles, salade de pommes de terre ou pommes frites
- IRISH BEEF FILET – FILET DE BŒUF D'IRLANDE** 52.–
Malden Salz, Single Malt, Strohkartoffeln
Maldon salt, Single Malt, straw potatoes
Sel Malden, Single Malt, pommes de terre paille
- WOLFSBARSCH – SEA BASS - BAR** 55.–
Spinat, Dauphine Kartoffeln, Bisque Sauce
Spinach, Dauphine potatoes, bisque sauce
Épinards, pommes de terre dauphine, sauce bisque
- EGLIFILET AUS RARON - EGLI FILLET FROM RARON - FILET DE PERCHE DE RAROGNE** 54.–
Grüne Bohnen, Süsskartoffeln
Green beans, sweet potatoes
Haricots verts, patates douces

SÜSSE VERFÜHRUNGEN – SWEET DREAMS – DESSERTS

BEEREN IM GLAS - BERRIES IN THE GLAS - BAIES ROUGES EN VERRINE Beerensauce, Zermatter Alpenjoghurteis Berry sauce, alp yoghurt ice cream <i>coulis de baies, glace au yaourt des Alpes</i>	20.–
SCHOKOLADENKUCHEN - CHOCOLATE CAKE - GÂTEAU AU CHOCOLAT	10.–
« BANANA SPLIT 2021 » Mandeln, Schokolade, Kokos Almonds, chocolate, coconut <i>Amandes, chocolat, noix de coco</i>	14.–
CRÉME BRÛLÉE Madagaskar Vanille, Verveine, Pfirsich, Johannisbeer Sorbet Madagascar vanilla, Verveine, peach, currant sorbet <i>Vanille de Madagascar, Verveine, pêche, sorbet de groseille</i>	20.–
EXOTISCHER FRÜCHTETELLER - EXOTIC FRUIT PLATE ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES	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

KAROTTENSÜPPCHEN, RAS EL HANOUT, GRANATAPFEL Carottes soup, Ras el Hanout, pomegranate <i>Soupe de carottes, Ras el Hanout, grenade</i>	 20.–
CAPRESE Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum Tomatoes, buffalo mozzarella, basil <i>Tomates, mozzarella de buffle, basilic</i>	 29.–
WALLISERTELLER Dried meat from the Valais <i>Assiette valaisanne</i>	36.–
ROASTBEEF-SANDWICH Bauernbaguette, Roastbeef, Sauce Tatar farmer's baguette, roast beef, sauce tatar <i>baguette de campagne, ros bif, sauce tartare</i>	29.–
SCHINKEN-KÄSE - HAM AND CHEESE - JAMBON ET FROMAGE Toast	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.–
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.–
Oban Distillers Edition	(4 cl)	43 Vol. %	25.–
The Macallan Sienna	(4 cl)	43 Vol. %	38.–

COGNACS – ARMAGNAC

Hennessy Very Special	(2,5 cl)	40 Vol. %	18.–
Camus Ile de Ré	(2,5 cl)	40 Vol. %	18.–
Hennessy Paradis	(2,5 cl)	40 Vol. %	48.–
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 Stolichnaya)	26.–
Cuba Libre	(Rum Havana Club 3 Anos Blanco)	23.–
Gin Tonic, Bitter Lemon	(Gin Hendrick's)	24.–
Vodka Tonic, Bitter Lemon	(Vodka Stolichnaya)	23.–
Screw Driver	(Vodka Stolichnaya)	23.–
Whisky Cola	(Famous Grouse)	24.–
Bloody Mary	(Vodka Stolichnaya)	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.–
Rhum Zacapa XO	(4 cl)	40 Vol. %	30.–
Vodka Stolichnaya	(4 cl)	40 Vol. %	15.–
Tequila El Jimador Blanco	(4 cl)	38 Vol. %	15.–
Tequila Excellia Anejo	(4 cl)	40 Vol. %	20.–
Kirsch	Dettling (2,5 cl)	41 Vol. %	13.50
Abricotine	Morand (2,5 cl)	43 Vol. %	13.50
Framboise	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 La Musa	Berta (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 Distillers Edition, Cragganmore 12 years		310.–
Gin Hendrick's		230.–
Gin Bombay		190.–
Brugal Blanco		175.–
Rum Havana Club Añejo Reserva		175.–
Vodka Stolichnaya		175.–
Vodka Belvedere		215.–
Abricotine, Williamine	Morand	225.–
Vieille Prune Barrique, Vieille Poire Barrique	Etter	245.–
Cognac, Camus Ile de Ré		290.–

WEINE – WINE – VINS

VINS BLANCS SUISSES ET HONGROIS			75 CL
1100	Fendant Sélection des Hôtels Seiler Charles Bonvin SA, Sion	2019	58.–
1180	Johannisberg Sélection des Hôtels Seiler Charles Bonvin SA, Sion	2018	58.–
1291	Petite Arvine Réserve Catherine Seiler Charles Bonvin SA, Sion	2018	78.–
1303	Chardonnay Sélection des Hôtels Seiler Gérald Clavien, Miège/Sierre	2018	85.–
1320	Humagne Blanc Cave les deux Crêtes Gérald Clavien, Miège/Sierre	2016	80.–
1253	Heida Charles Bonvin SA, Sion	2018	75.–
6950	Tokaj-Hétszőlő Dry Furmint, Tokaj-Hegyalja	2018	78.–
VIN ROSÉ SUISSE			
1330	Dôle Blanche Gérald Clavien, Sion	2017	70.–
VINS ROUGES SUISSES			
1635	Réserve Alexander Seiler Charles Bonvin SA, Sion	2016	78.–
1425	Dôle de la Liaudisaz Marie Thérèse Chappas, Fully	2018	75.–
1540	Pinot Noir Sélection des Hôtels Seiler Gérald Clavien, Miège/Sierre	2017	78.–
1358	Syrah Denis Mercier, Sierre	2016	130.–
1346	Cornalin Quintessence Benoît Dorsaz, Fully	2017	98.–
1381	Cabernet Franc Antica Domaine Cornulus, Sion	2016	120.–
1528	Diolinoir Cœur de Roche Le Rhyton d'Or, Leytron	2015	98.–

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			140.–
5046	Jeeper, Grand Rosé			155.–
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN				
5048	Réserve Cuvée			135.–
5051	Rosé			170.–
MOËT & CHANDON				
5090	Brut Impérial			130.–
5105	Rosé Impérial			160.–
DOM PERIGNON				
5110	Cuvée Dom Pérignon		2008	315.–
5112	Cuvée Dom Pérignon	P2	2000	710.–
5113	Cuvée Dom Pérignon	P3	1985	2'300.–
5115	Cuvée Dom Pérignon Rosé		2005	610.–
5116	Cuvée Dom Pérignon Rosé	P2	1996	2'500.–
RUINART				
5143	Blanc de Blancs			175.–
LOUIS ROEDERER				
5080	Cristal, Brut		2009	360.–
5075	Cristal, Rosé		2009	990.–
LAURENT PERRIER				
5331	Grand Siècle			370.–
5330	Rosé			175.–

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

Cardinal spéciale blonde	33 cl	9.50
Feldschlösschen Alkoholfrei - non alcoholic, <i>sans alcool</i>	33 cl	9.50
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 – Boeuf	CH/IR
Kalbfleisch – Veal – Veau	CH
Geflügel – Poultry – Volaille	CH/F
Schweinefleisch – pork – porc	CH
Süßwasserfische – sweet water fish - poissons d'eau douce	CH
Thunfisch – tuna – thon	PHL
Wolfsbarsch – sea bass – loup de mer	F/GB
Krabben – crab – crevettes	NL/DE

***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*

LIEFERANTEN – SUPPLIER – FOURNISSEUR

Matterhorn Fleisch AG

Bianchi AG

Julen Toni

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.

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

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