

SALATE – SALADS – SALADES

Caesar Salat knusprig gebratener Speck, Maispoulet Supreme Caesar salad, crispy bacon, Maispoulet Supreme <i>Salade César, lard croquant, Maispoulet Suprême</i> mit Blacktiger Garnelen / Black Tiger Shrimp / Crevette Black Tiger	38. — 42.--
Burrata, Pfirsich, Harissa, Rucola, Pinienkerne Burrata, peach, harissa, rocket, pine nuts <i>Burrata, pêche, harissa, roquette, pignons de pin</i>	 30. —
MRH Babyspinat Salat mit Sommertrüffel, Parmesan und Miso MRH Baby spinach salad with summer truffle, parmesan and miso <i>MRH Jeune pousse d'épinards, truffe d'été, parmesan et miso</i>	 36.—
Königsmakrele Granny Smith Gazpacho, Avocado, Sambal Mango King mackerel, Granny Smith gazpacho, avocado, sambal mango Maquereau royal, gaspacho de Granny Smith, avocat, sambal mangue	32. —

SANDWICHES & SNACKS

Clubsandwich – Klassisch, Vegetarisch oder Vegan Classic, vegetarian, vegan <i>Classique, végétarien, végétalien</i>	38. —
“Croque” Grand Cru Rohschinken, Raclette, Sommertrüffelcreme Grand Cru ham, raclette, summer truffle cream <i>Grand Cru Jambon, raclette, crème de truffes d'été</i>	38. —
Burger „Mont Cervin Palace” mit Wagyu / with Wagyu / avec Wagyu	38. — + 18. —
Walliserteller Valaisanne platter <i>Assiette valaisanne</i>	  34. —
Beilage Portion Pommes Frites, Süsskartoffel Pommes, Portion Gemüse Sides French fries, sweet potato fries, portion of vegetables <i>Supplément</i> <i>Pommes frites, frites patates douces, portion de légumes</i>	8. — / 15. —

AFTERNOON TEA (12.00–17.00) Häppchen von herzhaften Sandwiches, hausgemachte Scones mit Clotted Cream und Konfitüre und feinstes Gebäck Finger sandwiches, homemade scones with clotted cream and jam and delightful pastries <i>Sandwiches raffinés, scones maison à la crème caillée et confiture, et petites pâtisseries</i>	46. —
--	--------------

Vegetarische Gerichte 
vegetarian dishes
plats végétariens

Laktosefreie Gerichte 
Lactose free dishes
plats sans lactose

Vegane Gerichte 
vegan dishes
plats végétariens

Glutenfreie Gerichte 
gluten free dishes
plats sans gluten

SUPPEN – SOUPS – SOUPES

Gulaschsuppe, Essiggurken, Sauerrahm Goulash soup with Pickled Gherkins and Sour Cream <i>Soupe au goulash, cornichons et creme fraîche</i>	24. —
Steinpilzschaumsuppe, Petersilienschaum  Porcini foam soup, parsley foam <i>Soupe de mousse de cèpes, mousse de persil</i>	26. —
Bouillabaisse Rouille, Sauerteig Crostini, Fenchel by Le Restaurant Bouillabaisse, rouille, sourdough crouton, fennel by Le Restaurant <i>Bouillabaisse, Rouille, Crouton au levain, Fenouil by Le Restaurant</i>	30. —

JOSEPH'S BAR TARTARS

Thunfischtatar, Zitrone, Oliven, Tomate, Brunnenkresse Tuna tartar, Lemon, olives, tomato, watercress <i>Tartare de thon, citron, olives, tomate, cresson de fontaine</i>	39. —
Kalbstatar oder Rindstatar   Trüffel, Eigelb, Belperknolle Veal or Beef tartar, truffle, egg yolk, Belper cheese <i>Tartare de veau ou Tartare de bœuf</i> <i>truffles, jaune d'œuf, boule de Belp</i>	43. —

HAUPTGERICHTE – MAIN COURSES –
PLATS PRINCIPAUX

Rigatoni mit Pfifferlingen, Thymianschaum und Parmino Rigatoni with Chanterelles, Thyme Foam, and Parmino Rigatoni aux girolles, mousse de thym et Parmino	38. —
Schweizer Lachs aus Lostallo Fregola Sarda, Safran, Citrus Swiss salmon from Lostallo Fregola Sarda, saffron, citrus <i>Saumon suisse de Lostallo Fregola Sarda, safran, citrus</i>	48. —
Original Wiener Schnitzel  Kartoffelsalat oder Pommes Frites Original Wiener Schnitzel potato salad or french fries <i>Escalope viennoise traditionnelle,</i> <i>salade de pommes de terre ou pommes frites</i>	54. —
Jack Daniels marinierte Spare Ribs vom Kräuterschwein Asiatische Erdnuss Cole Slaw, Süsskartoffel frites Jack Daniels marinated spare ribs from herb infused pork asian peanut Cole Slaw, sweet potato fries <i>Côtes de porc d'herbes marinées au Jack Daniels,</i> <i>Cole Slaw aux cacahuètes à l'asiatique, frites de patates douces</i>	46. —
Hummertagliolini mit Estragon by LeRestaurant Lobster Tagliolini with tarragon by LeRestaurant <i>Tagliolini au homard avec estragon par LeRestaurant</i>	65. —

Preise in Schweizer Franken, Bedienung und MWST inbegriffen.

Wir verwenden: Rindfleisch CH/ IR, Kalbsfleisch CH, Geflügel CH/ F, Schweinefleisch CH, Fisch FR FAO27, Thunfisch FAO 71, Langustine SA
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. We use: Beef CH/IR, Veal CH, Poultry CH/F, Pork CH, Fish FR FAO27, Tuna FAO 71.
Our staff is at your 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. Nous utilisons : Bœuf CH/IR, veau CH, volaille CH/F, porc CH, poissons FR FAO27, Thon FAO 71, langoustines SA
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.