



Nachmittags

Von 14.00 bis 17.45 Uhr



Salat

salades – salads – insalate

Vorspeise Hauptgang

✓ **Lötschberg-Salat** 11.00 16.00

Grüner Salat, Endivien, Rucola, Sprossen, Karotten, Rotkabis, Tomaten

zur Auswahl:

- karamellierte Sonnenblumenkerne und hausgemachte Sonnenblumenöl-Vinaigrette
- karamellierte Haselnüsse und hausgemachte Nussölvinaigrette

*Green salad, endive, arugula, sprouts, carrots, red cabbage, tomatoes
with the choice of:*

- caramelized sunflower seeds with home-made sunflower oil dressing
- caramelized hazelnuts with home-made nut oil dressing

✓ **Mönch-Salat** 13.00 21.00

Lötschberg Salat mit Tête de Moine AOP, Dampfkartoffeln, karamellisierten Sonnenblumenkernen und hausgemachter Sonnenblumenöl-Vinaigrette

Lötschberg Salad with Tête de Moine AOP cheese, steamed potatoes, caramelized sunflower seeds and home-made sunflower oil dressing

Sandwich

klein 9.00 Gross 16.00

✓ **Gruyère AOP** mit Butter, Senf, Salat, Tomaten und Sprossen
Gruyère AOP cheese with butter, mustard, lettuce, tomatoes and sprouts

Roastbeef* mit hausgemachter Tartarsauce*, Salat und Tomaten
*Roast beef** with home-made tartare sauce*, lettuce and tomatoes

Käseschnitte

✓ **Walliser Raclette AOP** mit Spiegelei und gemischtem Salat 22.00
Raclette du Valais AOP Cheese toast with fried egg and mixed salad

Fondue

ab 2 Personen / 230g Käse pro Person / Preise pro Person
from 2 people / 230g cheese per person / prices per person

✓ **Moitié-Moitié** Gruyère AOP – Vacherin Fribourgeois AOP P.P. 29.50
Moitié-Moitié Gruyère AOP cheese– Vacherin Fribourg AOP cheese

* Entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1 % MwSt.

Raclette

Walliser Raclette AOP mit Dampfkartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln **27.00**
Walliser Raclette AOP with steamed potatoes, pickled gherkin and pearl onions

Rösti

Hausgemachte Rösti **29.00**
Home-made potato rösti

mit Speck und Spiegelei
with bacon and fried egg

Spätzli

Hausgemachte Spätzli **28.50**
Home-made spaetzli

✓ mit Gemüse an einer Kräuterrahmsauce
with vegetables in a herb cream sauce

Fleisch

Roastbeef* **33.50**
mit hausgemachter Tartarsauce*, Bärner Frites* und gemischtem Salat
with home-made tartare sauce, Bernese fries* and a mixed salad*

St. Galler Kalbsbratwurst IGP an Zwiebelsauce mit Rösti **28.00**
St. Gallen grilled veal sausage IGP with onion sauce

Pommes Frites

✓ Bärner Frites* **10.00**
*Bernese fries**

Fleischherkunft Deklaration

Schweinefleisch, Kalbfleisch, Rindfleisch - Schweiz
porc, veau, boeuf – Suisse
pork, veal, beef – Switzerland
maiale, vitello, manzo - Svizzera

* Entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1 % MwSt.