

Unsere Flaschenweine im Offenausschank

Weisswein pro 1 dl:	CHF	7.00
Rotwein pro 1 dl:	CHF	8.00

Unsere Servicemitarbeiterinnen informieren
Sie gerne über das aktuelle Angebot an
Offenweinen in Flaschenqualität.

1 dl / Top 50

Johannisberg	1dl	CHF	4.50
les Fils de Charles Favre, Sion	Top 50	CHF	21.00
Oeil de Perdrix	1dl	CHF	4.00
les Fils de Charles Favre, Sion	Top 50	CHF	19.00
Pinot Noir	1dl	CHF	4.80
les Fils de Charles Favre, Sion	Top 50	CHF	23.00

Kinder-Karte

Tagessuppe	CHF 5.00
Pasta nature	CHF 8.00
Pasta-Hit	CHF 10.00 / Pasta nature CHF 8.00
Paniertes Schnitzel, hausgemachte Country Cuts, Gemüse	CHF 14.00
Hackbraten, Spätzli, Gemüse	CHF 14.00
Tagesfisch, Bratkartoffeln, Gemüse	CHF 14.00
Simmentaler Rindsentrecôte, Bratkartoffeln, Gemüse	CHF 14.00
Brasselino (1 Kugel Eis nach Wahl mit einem Cuba Cup und Rahm)	CHF 5.00



Mittagskarte

11:45 bis 14:00 Uhr

Geht es Ihnen manchmal auch so, dass Sie
glauben, weiss Gott was alles zu benötigen,
um glücklich zu sein?

Dann sitzen Sie plötzlich an einem wundervoll
gedeckten Tisch, bei einem feinen Essen, welches
mit einem guten Tropfen Wein abgerundet ist.

Sie sind von lauter guten Freunden umgeben und
dann spüren Sie die Geborgenheit. Sie fühlen den
Einklang von Körper und Geist und fragen sich:
„Brauche ich wirklich noch mehr, um glücklich zu
sein?“

Wir wünschen viel Vergnügen beim Auslesen ...

Marco Feuz & Team

Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service-Team.



Vorspeisen

Bunter Blattsalat CHF 8.00 / 11.00

Gemischte Blattsalate mit Mais und Karotten
CHF 10.00 / 13.00

Frühlingsalat mit Spargel, Flusskrebse,
Mango-Salsa und Granatapfelkernen
CHF 22.00 / CHF 17.00

Pia's Rindstatar mit Tête de Moine
CHF 19.00 / 32.00

Brasserie-Brättli mit Lenker Rohschinken,
marinierten Oliven und Alpkäse
CHF 13.00 / 25.00

1 Paar Weisswürste mit hausgemachtem
süßem Senf und ein Brezel CHF 12.00

Simme-Käseschnitte mit Ei *(mit Bauernschinken)*
CHF 18.00 / **ohne Ei** CHF 16.00

Warme Gerichte

Tagessuppe / Hausgemachte
Spargelschaumsuppe mit
schottischem Rauchlachs
CHF 8.00 / CHF 12.00

Tagesteller mit Suppe oder Salat CHF 18.00
(Nur MO-SA mittags - es het solang's het)

Pasta-Hit:
Quadratone mit Ricotta an einer Spinatrahmsauce,
frischem jungem Spinat und Belper Knolle
CHF 22.00 / CHF 17.00

Metzger Kari's Bauernbratwurst
mit Balsamicojus und knuspriger Rösti
(15 Min. Bratzeit) CHF 24.00

Fisch nach Tageseinkauf
mit Bratkartoffeln und Marktgemüse CHF 38.00

Paniertes Schweinsschnitzel mit hausgemachten
Country Cuts und Gemüse CHF 26.00

Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt,
mit Bratkartoffeln und Gemüse CHF 27.00

Suure Mocke vom Rind mit Rotwein-
Sauerrahmsauce, Spätzli und Rotkraut CHF 29.00

Doppeltes Simmentaler Rindsentrecôte,
Café de Paris, Bratkartoffeln und Gemüse
160 g CHF 42.00 / 200 g CHF 52.00

Desserts

Frischer hausgemachter Früchtekuchen
(es het solang's het)
CHF 6.00 / ... mit Rahm CHF 7.50

Hausgemachtes Tobleronemousse
mit Double Crème Meringues-Eis
CHF 13.00

Mini Dessert: Tobleronemousse
CHF 9.00

Berner Oberländer Meringue mit Doppelrahm
CHF 9.00 / ... mit Vanille-Eis CHF 12.50

Eiskaffee zur Simme
Latte Macchiato-Eis und Arran Gold Single
Malt Whisky Cream
(leicht alkoholhaltige Rahmglace)
CHF 9.00 / 12.00

Coupe Spillgerte
Sorbet *(nach Saison)*, Double Crème Meringues-Eis
CHF 9.00 / CHF 12.00

Sorbet *(nach Saison)*
mit Schweizer Schaumwein
CHF 9.00 / 12.00

Portion Rahm
CHF 1.50

Aromen:
Latte Macchiato, Double Crème Meringues,
Alpen-Caramel, Vanille,
Erdbeer, Chocolate Chips
Arran Gold Single Malt Whisky Cream
(leicht alkoholhaltige Rahmglace)
pro Kugel Eis
CHF 3.50



Fleischherkunft: Sofern nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir nur
Schweizer Fleisch
Alle Preise CHF inkl. MwSt. 7,7 %