

Vorspeisen

Thunfisch Tatar mit Guacamole	18.50
Rindscarpaccio mit Ruccola, Parmesanspänen und Nüssen garniert	17.00
Antipasti-Teller (verschiedenes Grillgemüse)	16.00

Suppen

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum-Pesto	9.50
Heu-Suppe mit Thymian- «Bällchen»	11.50
Walliser Gerstensuppe mit Trockenfleischstreifen	12.00
Weissweinsuppe mit Kräuter-Croutons	11.00

Salate

Bunter Blattsalat	9.00
Gemischter Salat	10.50

Grosser gemischter Salatteller

mit gebratenen Riesenkrevetten an einer Cognac-Kräuter-Knoblauchmarinade	23.00
---	-------

oder

mit gebratenen Pouletbruststreifen und frischen Früchten	21.00
mit hausgebeiztem Lachs	23.00

Walliser – Spezialitäten

Walliser Käseschnitte mit Schinken, Tomaten und Spiegelei	21.00
Käseschnitte «Hawaii» mit Ananas, Schinken und Spiegelei	20.00
Walliser Käsefondue	23.00
Käsefondue mit Tomaten	24.00
Käsefondue mit frischen Kräutern	25.00
Raclette Portion	8.00
Raclette à discrétion (Raclette – Altsenn)	30.00

Unsere hausgemachte Rösti

Rösti «Celestino» mit hausgebeiztem Lachs	25.00
Rösti «Randa» Tomaten, Käse, Schinken und Spiegelei	24.00
Rösti «Täsch» mit Speck, Käse und Spiegelei	22.00
Rösti mit Kalbs- oder Schweinsbratwurst und Zwiebelsauce	24.00
Rösti mit Spiegelei	18.50
Rösti mit Käse überbacken	19.50

Pasta

Spaghetti alla Carbonara	20.00
Spaghetti Duo mit Aglio olio e peperoncino und Basilikum Pesto	19.50
Spaghetti Bolognese	20.00
Äplerspaghetti mit Trockenfleisch, Knoblauch und Tomatencremesauce	22.50
Äplermakkaroni mit Apfelmus (Makkaroni, Kartoffeln, Speck und Zwiebeln mit Käse überbacken)	20.50
Spaghetti «Leander» mit «allem drum und dran»	22.00
Safran-Spaghetti mit Blacktiger - Krevetten	34.00

Risotto

Weissweinrisotto mit frischen Pilzen und Parmesanspänen	20.00
Weissweinrisotto mit Blacktiger-Krevetten	28.00

Fischspezialitäten

Egli-Filet glasiert mit Butter	34.00
Dorade grilliert nach mediterraner Art	33.00
Thunfisch-Steak grilliert	42.00
Gemischter Fischspiess	38.00

Fleischgerichte

Maispouardenbrust auf einer feinen Calvados Sauce	31.00
Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse	32.00
Paniertes Schweineschnitzel	29.50
Lammracks an einer Senf-Kräuter-Kruste	42.00
Rinds Entrecôte mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce (200 gr)	39.00
Rindsfilet an einer Pfeffersauce (200 gr)	46.00

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit frischem Gemüse serviert.

Beilagen nach Wahl:

Pommes frites, Rosmarinkartoffeln, Salzkartoffeln, Reis, Nudeln, Risotto, hausgemachter Kartoffelgratin

Fleischfondues

Ab 2 Personen

Fondue Chinoise (200gr. p.p) 39.00 p.p

Hole in One Fondue, Rindsfilet-Würfel in Bouillon (200gr. P.p) 46.00 p.p

Beilagen: Pommes frites, Reis, fünf hausgemachte Saucen,
frische Früchte und Mixed pickles

Kalb	Schweiz
Rind	Südamerika
Schwein	Schweiz
Lamm	Neuseeland
Geflügel	Schweiz / Brasilien*
Fisch	Norwegen / Schweiz

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten kann Ihnen unser Service weitere Informationen geben oder Alternativen anbieten.

*Kann mit Antibiotika oder Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Desserts

Toblerone Mousse	11.00
Warmes Schokoladenküchlein mit Vanille-Eis	12.00
Panna cotta mit Waldbeerenkompott	11.00
Caramelköpfler mit Rahm	9.00
Crema Catalana	10.00
Apfelstrudel mit Vanille-Sauce	7.50

**Einen guten Appetit wünscht Ihnen Brigitte und das
«Hole in One» Team**

