

## Vorspeisen / entrées / starter (hors d'oeuvre)

	CHF
06 Schnecken / Escargots / snails	12.50
Tartar vom Thunfisch mit Mango und Minzcreme <i>Tartare de thon à la mango et crème de menthe</i> Tuna tartare with mango and mint cream	18.50
Melone mit Parmaschinken <i>Melon au jambon de Parme / melon with rare ham</i>	16.50
Grüner oder gemischter Salat <i>Salade vert ou melee / green or mixed salad</i>	10.50

## Suppen / soupes / soups

Tagessuppe <i>Potage du jour / soup of the day</i>	9.50
Safransuppe mit Trockenfleischstreifen und Sahnehaube <i>Crème de safran avec julienne de viande séchée et chantilly</i> Saffron soup with stripes of dried meat and cream	13.50
Klare Gemüsesuppe (vegetarisch) <i>Soupe de légumes clair / soupe with vegetables clear</i>	12.50

## Walliser Spezialitäten / spécialités Valaisanne / Valais specialities

	CHF
Walliserteller <i>Assiette Valaisanne</i> Valais plate (cold)	21.00 /26.00
Portion Trockenfleisch <i>Portion de viande séchée</i> Portion of dried meat	29.50
Portion Hobelkäse (vegetarisch) <i>Fromage rapé (végétarien)</i> Portion alpin chesse (vegetarien)	21.00
Walliser Käseschnitte (mit Schinken und Spiegelei) <i>Tranche au fromage valaisanne avec jambon et oeuf au plat</i> Chesse cuts with ham and fried egg	22.00
Käsefondue natur (vegetarisch) <i>Fondue au fromage (végétarien)</i> Chesse fondue (vegetarien)	25.00
	pro Person
Rösti «Walliser Art» mit Schinken, Tomate, Käse und Spiegelei <i>avec jambon, tomate, fromage gratiné et oeuf au plat "Gommer"</i> with ham, tomato, chesse gratin and fried egg	27.00
Rösti «Hotel Poste» mit Tomate, Käse und Spiegelei <i>avec tomate, fromage gratiné et oeuf au plat</i> with tomato, chesse au gratin and fried egg	25.00
Gommer Cholera "hausgemacht" mit Salatgarnitur (vegetarisch) <i>Cholera «Val Conches» fait maison avec garniture de salade (vegetarian)</i> Gommer Cholera "homemade" with a salad garnisch (vegetarian)	26.00

*Fischgerichte/ plats de poisson / fish dishes*

*CHF*

*Forelle gebraten/ truite meuniere/ Trout* 29.00

*Forelle an Muscatsauce / Truite à la sauce au Muscat*  
*Trout with Muscat sauce* 29.00

*Forelle blau ( pochiert) / Truiet bleue/ Trout blue* 29.00

*dazu servieren wir Ihnen einen gemischten Salat und Salzkartoffel*  
*nous vous servirons une salade mixte et pommes de terre bouillies*  
*we will serve you a mixed salad and boiled potatos*

*Fettuccini mit Riesencrevetten, Zucchini und Tomaten* 32.00  
*Fettuccine avec crevettes roti, courgettes et tomate*  
*Fettuccini with Shrimps, zucchini and tomatos*

## Fleischgerichte / plats de viande / meat dishes

CHF

<i>Schweinerückensteak an Steinpilzsauce mit Tagliatelle und Gemüsebeilage Steak de porc avec la sauce cèpes avec tagliatelles et garniture de légumes Pork steak with porcini mushroom sauce, tagliatelles and vegetables</i>	30.50
<i>Entrecote mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüsebeilage Entrecote avec beurre au herbes, pommes frites et garniture de légumes Entrecote with herb butter, french fries and vegetables</i>	39.00
<i>Cordon Bleu (Kalb) gefüllt mit Schinken und Gomer Käse mit Pommes Frites und Gemüsebeilage Cordon Bleu (veau) farci de jambon et fromage Conches avec Pommes frites et garniture de légumes Cordon Bleu ( veal) filled with ham and chesse with French fries and vegetables</i>	45.00
<i>Rindsfiletstreifen mit Zwiebeln, Champignons an Balsamicosauce mit Tagliatelle und Gemüsebeilage Emince de filet de boeuf aux oignons, champignons à la sauce balsamique avec tagliatelles et garniture de légumes Beef fillet stripes with oignons, mushrooms in balsamic sauce with Tagliatelle and vegetable garnish</i>	39.00
<i>Kalbspaillard mit Blattspinat und Rosmarinkartoffel Paillard de veau avec épinard et pommes de terre romarin Paillard (veal) with spinach and rosmariny potatoes</i>	41.00

## RITZTELLER

<i>Rindsfilet auf Steinpilzragout mit Gemüseanritur und Kartoffelkuchen Filet de boeuf sur ragout de cèpes avec gateau de pommes de terre et garniture de légumes Beef fillet on porcini mushroom ragout with vegetable garnish and potato cake</i>	53.00
---	-------