

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

	CHF
06 Schnecken / Escargots / snails	13.00
Melone mit Rohschinken <i>Melón au jambon cru / Melón with raw ham</i>	14.50
Handgeschnittenes Lachstartar mit Avocado <i>Bouchées de saumon coupées à la main accompagnées d'avocat</i> <i>Hand-cut salmon tartare with avocado</i>	18.50
Grüner Salat <i>Salade verte / green salad</i>	8.00
gemischter Salat <i>Salade mêlée   mixed salad</i>	10.00

## 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	14.00
Tomatencremesuppe mit Gin, Sahnehaube und Croutons <i>Velouté de tomates au gin, nappé de crème fouettée et garni de croûtons</i> Cream of tomato soup with gin, a dollop of cream and croutons	11.00

## Walliser Spezialitäten / spécialités Valaisanne / Valais specialties

CHF

Walliserteller  
*Assiette Valaisanne*  
Valais plate (cold)

22.00 /27.00

Portion Trockenfleisch  
*Portion de viande séchée*  
Portion of dried meat

29.50

Käsefondue natur (vegetarisch)  
*Fondue au fromage (végétarien)*  
Chesse fondue (vegetarien)

*pro Person*  
*par personne*  
per person

26.50

## Vegetarische Gerichte / végétariens / vegetarian

Gommer Cholera "hausgemacht" mit Salatgarnitur  
Vegetarisch  
*Cholera «Val Conches» fait maison avec garniture de salade (vegetarian)*  
Gommer Cholera "homemade" with a salad garnish (vegetarian)

30.00

Risotto mit Gemüse  
*Risotto aux légumes / Risotto with vegetables*

25.00

Käseschnitte natur  
*Croute au fromage nature / Plain cheese toastie*

20.00

## Forellen / Truites / Trout

CHF

*Forelle gebraten/ truite meuniere/ fried Trout  
mit Salzkartoffel und gemischtem Salat  
accompagné de pommes de terre nature et d'une salade composée  
served with boiled potatoes and a mixed salad*

31.00

*Forelle an Muscatsauce (pochiert) / Truite à la sauce au Muscat  
Trout with Muscat sauce  
mit Salzkartoffel und gemischtem Salat  
accompagné de pommes de terre nature et d'une salade composée  
served with boiled potatoes and a mixed salad*

31.00

*Forelle blau (pochiert) / Truie bleue/ Trout blue  
mit Salzkartoffel und gemischtem Salat  
accompagné de pommes de terre nature et d'une salade composée  
served with boiled potatoes and a mixed salad*

31.00

## Fleischgerichte / plats de viande / meat dishes

CHF

### *Crepes «Indisch»\**

*gefüllt mit Pouletgeschneitzeln an Currysauce und Früchten garniert*  
*rempli d'émincé de poulet à la sauce au curry et garni de fruits*  
*served with chicken strips in a curry sauce and garnished with fruit*

22.00

### *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

31.50

### *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

39.00

### *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

45.00

### *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

42.00

### *«RITZTELLER». Rindsfilet auf Steinpilzragout*

*Beilage nach Wahl / garnitur au choix / side dish of your choice*  
*Filet de boeuf sur ragout de cèpes*  
Beef fillet on porcini mushroom ragout

53.00

*Pommes Frites, Tagliatelle, oder Risotto*