

BRASSERIE MENU

TAGESSPEZIALITÄTEN

Lauwarmer ausgeräucherter Speck
mit Topinambur Creme und Nusscrumbel
12.–

Samtige Fischsuppe
mit Rauchlachs
8.–

Knackige Salate vom Buffet
Diverse Saucen und Garnituren
12.–

Rindsgoulasch
mit Brokkoli & Kartoffelstock
35.–

Schwarzwälder Kirsch Dessert
10.–

Menu komplett 65.–

SPEZIALITÄTEN

Klassisches Rinds-Tartar
Nach Ihrem Gusto mild, medium oder scharf
Hauptgang 33 | Vorspeise 19

Moules à la Bretagne
Hauptgang 33 | Vorspeise 19

Plat de Choucroute
Sauerkrautteller mit
Siedfleisch, Saucisson, Speck & Wienerli
45

Entrecôte Café de Paris
Pommes frites & Bunte Gemüse
45

«Grander» vitalisiertes Zermatter Wasser
1 Liter mit oder ohne Eis 5.–

WEINEMPFEHLUNG

Blanc de Mer 2015
Chardonnay & Amigne
Weisswein von Cave Balavaud Vétroz

7.5 dl 52

Cornalin Combe d'Enfer 2017
Rotwein von La Rodeline Fully

7.5 dl 65 | 15 dl 125

WEISSE QUALITÄTSWEINE

im Offenausschank

Johannisberg de Saillon 2015
Cave Corbassière Saillon/VS
1 dl 7 | 7.5 dl 48

Petite Arvine «Canaïma» 2014 [B]
Cave Z, Ludovic Zermatten, St. Severin
1 dl 11.50 | 7.5 dl 75

Pinot Grigio, Castel Ringberg 2016
Elena Walch, Alto Adige Veneto
1 dl 7.50 | 7.5 dl 50

Château Carbonnieux 2014
Grand Cru classé Graves
Sauvignon blanc-Sémillon
1 dl 10.50 | 7.5 dl 70

In unserer interessanten Weinkarte finden Sie
Klassiker & Trouvaillen aus Nah und Fern.