



## MENU

*Unsere Philosophie und unsere Passion ist es, Ihnen eine einfache und geschmackvolle Küche zu bieten, welche sich durch frische, lokale und den Jahreszeiten entsprechende Zutaten auszeichnet, und das sogar auf fast 2000 Metern Höhe.*

*Das ganze Team dankt Ihnen für Ihr Kommen und wünscht Ihnen viel Vergnügen.*

### Menu Illhorn

Felchenfilet 48°, Krautstiel und Melilot  
oder

Geräuchertes Rinderfilet,  
Korianderpesto, Kohlrabi



Lachs aus Graubünden,

Spinatkruste, Blumenkohl, Flusskrebsbutter  
oder

Konfiertes Rindfleisch,  
Selleriepüree, gegrillte Schalotten, Béarnaise



Käseplatte - auf Wunsch 12.-



Nachtisch Ihrer Wahl

CHF 78.-

### Menu la Forêt

Nüsslisalat und Fenchel, geräucherter Tomme  
d'Anniviers, Rhabarber-Vinaigrette  
oder

Perfektes Ei, Kartoffeln mit Liebstöckel,  
geröstetem Speck



Risotto von Fregola Sarda, mit Bärlauch,  
erdige Noten, Etivaz AOP



Käseplatte - auf Wunsch 12.-



Nachtisch Ihrer Wahl

CHF 68.-



## HERKUNFT VON FLEISCH & FISCH

### Fleisch

Lamm: *Dents du Midi, Schweiz*

Rinderfilet: *Schweiz*

Eringer Rindersteak: *Schweiz*

### Fisch

Felchen: *Schweiz*

Lachs: *Graubünden, Schweiz*

## UNSERE LOKALEN LIEFERANTEN

Die Metzgerei „La Vallée“ für unsere Wurstwaren, Hochrippen und das Cordon Bleu aus der Kinderkarte



Die Molkerei „Fromagerie d'Anniviers“ für Käse aus dem Tal



Die Bäckerei „Salamin“ in Grimenz für alle Brotsorten



Kellerei „La Colline de Daval“ in Sierre für saisonales Obst, Fruchtsäfte, einige unserer Weine und Spirituosen



«Good Life Coffee», Kaffeeröster aus Lausanne



Schokolade von „Felchlin“, hergestellt aus Schweizer Qualitätsprodukten



Gletscher Weisshorn Gin ist in Chandolin hergestellt

