

SPEISEKARTE

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.

VORSPEISEN CHF

- ⑤ Nüsslisalat und Fenchel, geräucherter Tomme d'Annivièrs, Rhabarber-Vinaigrette 18.-
- 🌾 Perfektes Ei, Kartoffeln mit Liebstöckel, geröstetem Speck 20.-
- Felchenfilet 48°, Krautstiel und Melilot 22.-
- ♡ Geräuchertes Rinderfilet, Korianderpesto, Kohlrabi 24.-

HAUPTSPEISEN

- ⑤ Risotto von Fregola Sarda, mit Bärlauch, erdige Noten, Etivaz AOP 38.-
- Lachs aus Graubünden, Spinatkruste, Blumenkohl, Flusskrebbsbutter 44.-
- Konfiertes Rindfleisch, Selleriepüree, gegrillte Schalotten, Béarnaise 42.-
- ♡ 🌾 Gefüllter Lammrücken, Bonbon aus Wirsing und Karotte, Bohnenkrautsaft und Kakao 58.-
- DAS Eringer Rindersteak für 2 Personen, Chimichurri 168.-
- Serviert mit Babykartoffeln und Gemüse

- Zusätzliche Beilagen Ihrer Wahl: -
- Babykartoffeln 8.-
- Saisonales Gemüse 8.-

KÄSE & NACHTISCH

- Käseplatte (3 Sorten) 16.-
- Dunkles Schokoladen-Entremet, Kaffee und Chili 18.-
- Rhabarber, Schafjoghurt und Walnuss 16.-
- ♡ Apfel, hausgemacht Bailey's und Sauerklee 16.-
- Auswahl von verschiedenen Eissorten und Sorbets 16.-

- 🌾 Glutenfrei, Gerichte auf Anfrage
- 🚫 Laktosefrei
- ⑤ Vegetarisch
- ♡ Favorit der Küche



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

