

**SPEISEKARTE**

<b>VORSPEISEN</b>	CHF
Durcheinander von grünem Salat, wilden Sprossen aus unseren Bergen und knackigem Saison Gemüse, mit Erdbeeren aus dem Wallis und Sonnenblumenkernen	22.-
« Salmojero », erfrischende, sämige Suppe aus Schweizer Tomaten	24.-
Schweizer Buffalo-Mozzarella, schwarze Oliven-Croustilles, Tomaten-Variationen	32.-
Lachs-Gravelax, von uns mit dem Aroma von Fichtennadeln aus Chandolin mariniert und geräuchert, begleitet von einer kalten Tomatensuppe	34.-
Büffeltatar, Zigarre mit Doppelrahm aus Gruyère gefüllt, Haselnusssplitter und grüner Salat	
	Vorspeise (70 Gr.) 36.-
	Hauptspeise (140 Gr.) 54.-
<b>HAUPTSPEISEN</b>	
Risotto mit Erbsen und Kaiserschoten, Käseemulsion von unserer Kuh mit Ochsenchwanzwürfeln (aus unserem Tal), bei Niedrigtemperatur zubereitet	34.- 52.-
Frische hausgemachte Pasta, cremige Parmesansauce 25 Monate alt, Waldpilze der Saison und Petersilie	38.-
Schweinebrust von der Metzgerei in Vissoie, bei Niedrigtemperatur zubereitet, Deklinationen rund um die Aprikose und die Karotte, Saucenreduktion	44.-
Zanderfilet und Pak-Choi-Kohlblätter, Fischmayonnaise	46.-
Rinderkotelett (~1kg) von der Metzgerei in Vissoie für 2 Personen gebratene, grüne Bohnen und Grenaille-Bratkartoffeln	168.- /2 Pers.
Beilagenauswahl: Gebratene grüne Bohnen	5.-
Gebratene Brocolinis	5.-
Grenaille-Bratkartoffeln	5.-
<b>KÄSE UND NACHSPEISEN</b>	
Käseteller – 4 Sorten Käse von hier und anderswo	16.-
Törtchen mit frischen Himbeeren und Konditorcreme	14.-
Sahnige Panna Cotta aus Joghurt, mit Walliser Himbeerpüree und Eisenkrautgelee	16.-
Gianduja-Schokoladen-Fondant mit Erdnussbutter und hausgemachtem Sorbet	16.-
Hausgemachtes Eis und Sorbet (Preis pro Kugel)	6.-



## HERKUNFT VON FLEISCH UND FISCH

### Fleisch

Rindfleisch: Val d'Anniviers, Schweiz

Büffel Fleisch: Val d'Anniviers, Schweiz

Schweinefleisch: Val d'Anniviers, Schweiz

### Fisch

Lachs: Schweiz

Zander: Schweiz

## UNSERE LOKALEN LIEFERANTEN

Die Kräuter und Wildblumen auf unseren Tellern sind von Swiss Alpine Emotion gepflückt



Die Fleischerei « La Vallée » für unsere roten Fleisch- und Wurstwaren



Die Käserei «Anniviers» für die Käsesorten des Tals



Die Bäckerei «Salamin» in Grimontz für die Brote



Die Brauerei « Fünf 4.000 » für unsere Craft-Biere



Die «Colline de Daval» für Obst der Saison, Fruchtsäfte und einige unserer Weine



Good Life Coffee, Rösterei in Lausanne



Cocorico Eier von Aproz zum kochen und frühstücken



Wir sind « Slow Food Switzerland » Mitglied

