

1907

BAR &
TERRACE

Für den kleinen Hunger | Snacks and more | Pour la petite faim

Serviert von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr und 17.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Served from midday to 2.30 pm and from 5 pm to 9 pm | Servi de midi à 14.30 heures et de 17.00 à 21.00 heure

Hausgeräuchertes
Rauchlachsbrod mit
Meerrettich und Kapern

*Home-smoked salmon
on bread with
horseradish and capers*

Petit pain avec
saumon fumé maison
au raifort et câpres

CHF 24



Winterlicher Blattsalat
Quittendressing / Ziegenkäse
Wachtelei / Schinken chips / Nüssen
Croutons / Birne

*Winter leaf salad
Quince dressing / goat cheese
quail egg / ham chips / nuts
Croutons / pear*

Salade mesclun hivernale
Vinaigrette aux coings
fromage de chèvre / œufs de caille
chips de jambon / noix / Croûtons / poire

CHF 16

Gemischte Walliser Platte mit Dörrfrüchten
Chnorzli und Butter

Mixed Valais platter with dried fruits, bread and butter

Assiette valaisanne avec fruits secs, pain et beurre
for one CHF 24 | for two CHF 48

«lische Chäas» von der Riffelalp mit Apfel,
Chnorzli und Butter

Our cheese from the Riffelalp with apple, bread and butter

Notre fromage de la Riffelalp avec pomme,
pain et du beurre

CHF 22

Heuwürste auf Zwiebelschmelze
mit Senf und Brot

*Hay sausages with sautéed onions,
mustard and bread*

Saucisses au foin avec oignons sautés,
moutarde et pain

CHF 13



Pfefferwürste auf
Zwiebelschmelze mit Senf und Brot

*Pepper sausages with sautéed onions,
mustard and bread*

Saucisses au poivre avec oignons sautés,
moutarde et pain

CHF 13


VEGAN

Tofu Toscani im Dinkelteig
in Gemüsenage
mit Kräuteröl

*Tofu Toscani in spelt dough
with vegetables and herb oil*

Tofu Toscani en pâte
d'épeautre avec légumes
à la nage et huile
aux herbes

CHF 29

Bunte Siedfleischsuppe
Meat and vegetable broth

Pot-au-feu de viande

CHF 15



VEGETARISCH

Kürbissuppe mit Sempacher
Tofu-Beignets

*Pumpkin soup with tofu fritters
from Sempach*

Soupe de potiron avec
beignets de tofu de Sempach

CHF 15

Dinner served from 6.30 to 9 p.m.

Pochierte Lachsschnitte mit Schnittlauchauce
an buntem Gemüse und Weissweinrisotto

*Poached salmon slice with chive sauce
with colourful vegetables and
white wine risotto*

Tranches de saumon pochées avec sauce
à la ciboulette avec légumes colorés
et risotto au vin blanc

CHF 42

Gebratene Brust von der Alpsteinpoularde
an Estragonsauce mit Ratatouille und
Pommes Frites

*Roasted breast of Alpstein poularde with
tarragon sauce with ratatouille and french fries*

Poitrine de poularde de l'Alpstein rôtie
accompagnée d'une sauce à l'estragon
avec ratatouille et pommes frites

CHF 42

Süßes | Sweets | Sucreries

Tageskuchen

Cake of the day

Gâteau du jour

CHF 9

Eiscup 1907 Winteredition

Ice cream cup 1907 Winter Edition

Coupe de glace 1907 édition d'hiver

CHF 15



Giolito®

• l'anima italiana del gelato •

Vanille / Erdbeere / Schokolade / Joghurt-Waldbeere / Aprikose / Zitrone
Himbeere / Passionsfrucht

*Vanilla / strawberry / chocolate / yoghurt-wild berry / apricot / lemon
raspberry / passion fruit*

Vanille / fraise / chocolat / yaourt-fraise des bois / Abricot / citron / framboise
fruit de la passion

CHF 5

Preise in Schweizer Franken, Bedienung und MWST inbegriffen - Our prices are in Swiss Francs, service and VAT included - Les prix s'entendent en francs suisses, service et TVA compris
Bitte fragen Sie unser Service-Team nach dem Herkunftsnachweis - Please ask our service team for the proof of origin - Pour les certificats de provenance adressez-vous à notre équipe du service
Bei Allergien wenden Sie sich bitte an das Service-Team - In case of allergies, please refer to the service team - En cas d'allergies, veuillez-vous adresser à notre équipe de service

1907
BAR & TERRACE