



## Vorspeisen | Starters | Entrées

### Blumiges Kräuter Salat Beet mit Humus, Pumpernickel und Cocktailmousse zu ...

Blooming garden herb salad with humus, pumpernickel and cocktail mousse with ...

*Salade d'herbes fleuries du jardin avec humus, pumpernickel et mousse cocktail avec ...*

### ... hausgeräucherten Lachsroschen unter der Aromaglocke

... home smoked salmon rosettes under an aroma enhancing cloche

... *rose de saumon fumé maison sous cloche aromatique*

CHF 22

### ... befeuertem grünem Spargel und Rettich

... wood-fired green asparagus and radish

... *asperges vertes et radis grillés au feu de bois*

CHF 19

 VEGETARISCH

### Sommerlicher Bauernsalat mit geraffelten Gemüse, Wachtelei, Kernen, Croûtons und Walliser Speckchips

Summer farmer's salad with ruffled vegetables, quail egg, seeds, croutons and Valais bacon crisps

*Salade estivale paysanne avec légumes râpés, œuf de caille, graines, croûtons et chips de lard valaisan*

CHF 16



## Suppen | Soups | Soupes

### Vegetarische Suppe aus roten Linsen, Kokos und Curry mit Lotuswurzel und Sempbacher Tofu Beignets

Soup of red lentils, coconut and curry with lotus root and tofu fritters from Sempbach (vegetarian)

*Soupe de lentilles rouges, coco et curry avec racine de lotus et beignets de tofu Sempbacher (végétarien)*

CHF 15

### Rustikale Langustensuppe mit feinem Gemüse und Knoblauchcracker

Traditional langoustine soup with fine vegetables and garlic crackers

*Soupe traditionnelle de langoustes aux légumes fins et crackers à l'ail*

CHF 22



# Hauptgang | Main course | Plat principal

## Vegetarisch | Vegetarian | Végétarien

### Befuerter Blumenkohl mit Kefen, Lauchzwiebel auf Parmesanschaumsauce zu Pesto-Gerstenrisotto

Fired cauliflower with snow peas and spring onion on Parmesan foam with a pesto barley risotto

*Chou-fleur grillé aux pois mange-tout, oignon de poireau sur mousse de parmesan avec risotto d'orge au pesto*

CHF 35

VEGETARISCH

### Gartengemüse vom Grill auf gelben Randenpürree mit Kräuter-Oliven-Gnocchi

Grilled garden vegetables on yellow beetroot puree with herb-olive gnocchi

*Légumes du jardin grillés sur purée de betteraves jaunes avec gnocchis aux herbes et aux olives*

CHF 35

## Pot-au-feu

### Glasiertes Lammragout mit Wurzelgemüse auf hausgebackenem Roggenbrot umflossen von Zermatter Heusuppe

Glazed lamb stew with root vegetables on home-made rye bread surrounded by Zermatt hay soup

*Ragoût d'agneau glacé aux légumes racines sur pain de seigle maison arrosé de soupe au foin de Zermatt*

CHF 46

### Walliser Brandung und Rasen vom Grill Lamm und Hecht mit Anti-Pasti-Terrine auf hausgebackenem Roggenbrot umflossen von Gletscherweinschaumsuppe

Lamb and pike with anti-pasti terrine on homemade rye bread surrounded by glacier wine foam soup

*Agneau et brochet avec terrine d'antipasti sur pain de seigle maison, arrosé d'une soupe mousseuse au vin de glacier*

CHF 49

## Grill | Barbecue | Grillade

### Unsere Fleisch- & Fischauswahl | Our choice of meat & fish | Notre choix de viandes & poissons

Natura Beef Schweiz Entrecote   Natura Beef Switzerland Entrecote   <i>Natura Beef Suisse Entrecôte</i>	100 g	CHF 22
Natura Beef Schweiz Filet   Swiss Natura Beef fillet   <i>Natura Beef filet de bœuf suisse</i>	100 g	CHF 26
Spanish Old Cow Entrecote*   Spanish Old Cow Entrecote*   <i>Spanish Old Cow Entrecote*</i>	100 g	CHF 29
Spanish Old Cow Filet*   Spanish Old Cow Filet*   <i>Spanish Old Cow Filet*</i>	100 g	CHF 35
Paillard vom Wagyu   Paillard of Wagyu beef   <i>Paillard de bœuf Wagyu</i>	100 g	CHF 45
Bison Filet Canada   Canadian bison fillet   <i>Filet de bison Canadien</i>	100 g	CHF 29
T-Bone Steak ca. 1 kg	100 g	CHF 19
Tomahawk Steak ca. 1 kg	100 g	CHF 18
Rücken vom Schweizer Kalb   Swiss veal tenderloin   <i>Longe de veau Suisse</i>	100 g	CHF 23
Lammrücken   Grilled saddle of lamb   <i>Selle d'agneau grillée</i>	100 g	CHF 24
Bio-Lammkeule   Organic leg of lamb   <i>Gigot d'agneau bio</i> ca. 1 kg	100 g	CHF 18
LUMA Schweinerücken   LUMA Pork loin   <i>Longe de porc</i>	100 g	CHF 20

### Fisch | Fish | Poisson

Lachs   Salmon   <i>Saumon</i>	100 g	CHF 20
Forelle   Trout   <i>Truite</i>	100 g	CHF 16
Wolfsbarsch   Sea bass   <i>Loup de mer</i>	100 g	CHF 20
Seeteufel   Monkfish   <i>Lotte</i>	100 g	CHF 23
Riesencrevetten   Kings prawns   <i>Crevettes géantes</i>	Stk/pc	CHF 16

### Dazu wählen Sie Ihre Beilagen | Choose your side dish | Choisissez votre accompagnement

#### Ratatouille, buntes Gemüse, Bohnentopf, gebackene Stäbchenkartoffeln, Risotto, Kartoffel-Lauch-Gratin

Ratatouille, mixed vegetables, bean stew, baked potato sticks, risotto, potato and leek gratin

*Ratatouille, légumes colorés, ragout d'haricots, bâtonnets de pommes de terre au four, risotto, gratin de poireau et pommes de terre*

pro Person CHF 11

### Serviert mit diversen Saucen | Served with various sauces | Servi avec différentes sauces

#### Fruchtig scharfes Chutney, hausgemachte BBQ-Sauce, Kräuterbutter, Café de Paris-Butter

Spicy fruit chutney, home-made BBQ sauce, herb butter, Café de Paris butter

*Chutney, sauce BBQ maison, beurre aux herbes, beurre café de Paris*