

# Spezialitäten

## **Thunfischcarpaccio Fr. 26.-**

Tuna carpaccio

\*\*\*

## **Sashimi Fr. 30.-**

\*\*\*

## **Tris di primi- Gänseleberterrinen, Sashimi, Tartar Fr. 39.-**

Tris di primi- Goose liver terrine, Sashimi, Beef Tartar

\*\*\*

## **Sautierte Gänseleber mit Calvadosäpfeln Fr. 34.-**

Goose liver with calvados apples

\*\*\*

## **Grüner Spargel mit Carpaccio und Scampis Fr. 39.-**

Green asparagus with carpaccio and scampi

\*\*\*

## **Spaghetti aglio olio mit Miesmuscheln Fr. 29.-**

Spaghetti aglio olio with mussels

\*\*\*

## **Trüffelravioli Fr. 42.-**

Ravioli with truffles

\*\*\*

## **Rindsfilet „Rossini“ mit sautierter Gänseleber und Trüffelscheiben, Risotto Fr. 62.-**

Fillet of beef with goose liver and risotto

\*\*\*

## **Caviar Spaghetti Fr. 62.-**

\*\*\*

## **Caviar Oscietra Aquitaine 50 gr. Fr. 147.-**

**100 gr. Fr. 275.-**

\*\*\*

Vorspeisen – *Entrées* – Appetizers

**Carpaccio di casa** – mit Parmesanspänen an Zitronenolivenöl Fr. 25.-  
*Carpaccio maison au parmesan et huile d'olive au citron*  
Carpaccio di casa – with parmesan and lemon olive oil

---

**Vitello tonnato** – Kalbfleisch mit Thunfischsauce Fr. 25.-  
*Vitello Tonnato – fines tranches de veau froid à la sauce au thon*  
Vitello tonnato – veal with tuna sauce

---

\* **Sashimi** – Thunfisch, Wildlachs, Hamashi Fr. 30.-  
*Sashimi – thon, saumon sauvage, hamashi*  
Sashimi – tuna, wild salmon, hamashi

---

**Frische Austern** 4 Stück Fr. 26.- 6 Stück Fr. 39.-  
*Huîtres fraîches*  
Fresh oysters

---

**Tatar** – vom Rindsfilet Fr. 34.-  
*Tartare – de filet de boeuf*  
Beefsteak tartare

---

**Tris di Primi** – Gänseleberterriner, Sashimi, Tatar Fr. 39.-  
*Tris di Primi – terrine de fois gras, sashimi, tartare*  
Tris di Primi – goose-liver terrine, sashimi, beef tartare

---

**Sautierte Gänseleber** – mit Calvadosäpfeln Fr. 34.-  
*Foie gras sauté – aux pommes au calvados*  
Goose liver – with calvados apples

---

\* vegetarisch – *végétarien* – vegetarian

## Salatgerichte – *Salades composées* – Assorted salads

\* **Frische Blattsalate** klein Fr. 13.- gross Fr. 20.-  
*Salades vertes variées* *petite* *grande*

Fresh green salad

small

large

- 
- \* Salat „Belle époque“ – frische Blattsalate mit Scampis und Rauchlachs Fr. 41.-  
*Salade „Belle époque“ – salade aux scampis et saumon fumé*  
Salad „Belle époque“ – with scampi and smoked salmon
- 

- Hirtensalat – Blattsalate mit Lammfilet an Kräutern Fr. 36.-  
*Salade du berger – salades vertes variées, filet d'agneau aux herbes*  
Shepherd's salad – green salad with lamb fillet in herbs
- 

## Suppen – *Potages* – Soups

- \* Hausgemachte Gemüsesuppe Fr. 12.-  
*Soupe aux légumes „maison“*  
Home-made vegetable soup
- 

- \* Knoblauchrahmsuppe Fr. 12.-  
*Crème d'ail*  
Cream of garlic soup
- 

- \* Curryrahmsuppe mit Crevetten Fr. 15.-  
*Soupe au curry à la crème et crevettes*  
Curry cream soup with shrimps
- 

- \* Hausgemachter Fischsuppentopf Fr. 22.- Fr. 34.-  
Pot-au-feu de poisson klein  
Fishesoup petit  
small
- 

\* vegetarisch – *végétarien* – vegetarian

## Traditionelle Küche – *Cuisine traditionnelle* Traditional dishes

- Matterkuchen „Quiche“ – Speck, Lauch, Zwiebeln, Käse, Blattsalate Fr. 30.-  
*Quiche – au lard, poireaux, oignons, fromage et salade verte*

Quiche – with bacon, leek, onion, cheese and green salad

---

\* **Vegetarische Quiche** – Lauch, Zwiebeln, Käse und Blattsalate Fr. 30.-  
*Quiche végétarienne – aux poireaux, oignons, fromage et salade verte*  
Vegetarian quiche – with leek, onion, cheese and green salad

---

**Rösti mit Speck und Ei** Fr. 27.-  
*Rösti au lard et oeuf*  
Rösti with bacon and egg

---

\* **Rösti Matterhorn** – mit Bergkäse gratiniert und Spiegelei Fr. 28.-  
*Rösti Matterhorn – gratinés au fromage et oeuf au plat*  
Rösti Matterhorn – with cheese and fried egg au gratin

---

**Trockenfleischteller** Fr. 28.-  
*Viande séchée*  
Dried meat

---

**Walliserteller** – gemischte Fleischplatte Fr. 28.-  
*Assiette valaisanne – assortiment de viandes froides*  
Walliserteller – a platter of mixed cold meat

---

**Findlerteller** – ½ Tockenfleisch, ½ Hobelkäse Fr. 28.-  
*Assiette de Findeln – ½ viande séchée, ½ fromage à rebibes*  
Findeln's plate – ½ dried meat, ½ chipped cheese

---

\* **Hobelkäse** Fr. 26.-  
*Fromage à rebibes*  
Chipped cheese

---

\* **vegetarisch** – *végétarien* – vegetarian

## Pasta – Pâtes

\* **Pasta mista „Trio“** – 3 verschiedene Teigwaren Fr. 33.- mit Scampis Fr. 41.-  
*Pasta mista „Trio“ – variation de 3 pâtes* avec scampi  
Pasta mista „Trio“ – 3 different pastas with scampi

---

\* **Spaghetti al patrone** – mit Blattspinat, Rahmsauce und Scampi Fr. 32.-  
*Spaghetti al patrone – aux épinards, sauce à la crème et scampi*  
Spaghetti al patrone – with spinach, cream sauce and scampi

---

\* Spaghetti all'arrabbiata Fr. 23.-  
*Spaghetti all'arrabbiata*  
Spaghetti all'arrabbiata

---

\* Spaghetti Napoli – mit Tomatensauce Fr. 19.-  
*Spaghetti Napoli – à la sauce tomate*  
Spaghetti Napoli – with tomato sauce

---

\* Trüffelravioli - mit Trüffelrahmsauce Fr. 42.-  
*Ravioli aux truffes*  
Ravioli with truffles

---

## Fleischgerichte – *Plats de viande* – Meat dishes

Lammfilet an Kräutermarinade – mit Rösti und Salat Fr. 43.-  
*Filet d'agneau aux herbes – rösti et salade*  
Fillet of lamb with herbs – rösti and salad

---

Geschmorte Lammhaxe – mit Spaghetti aglio olio peperoncini und Salat Fr. 38.-  
*Jarret d'agneau sauté – spaghetti aglio olio peperoncini et salade*  
Lamb shank – spaghetti aglio olio peperoncini and salad

---

Kalbsleber Provençale – mit Rösti und Salat Fr. 39.-  
*Foie de veau provençale – avec rösti et salade*  
Calf's liver provençale – with rösti and salad

---

Rindsfilet mit schwarzem Pfeffer – mit Rösti und Salat Fr. 52.-  
*Filet de boeuf au poivre noir – rösti et salade*  
Fillet of beef with black pepper – rösti and salad

---

Kalbskotelett vom Biobauern – Zitronenbutter, Tagliolini, Grüner Spargel, Salat Fr. 59.-  
*Côte de veau bio – beurre au citron, tagliolini, asperges vertes, salade*  
Organic veal cutlet – lemon butter, tagliolini, green asparagus and salad

---

\* vegetarisch – *végétarien* – vegetarian

## Süssspeisen – *Desserts* – Desserts

Tiramisu – hausgemacht Fr. 15.-  
*Tiramisu maison*  
Homemade Tiramisu

---

Mousse au chocolat – hausgemacht Fr. 15.-

*Mousse au chocolat maison*  
Homemade chocolate mousse

---

**Franz & Heidis Findlersurprise** – gemischter Dessertteller Fr. 19.-  
*Franz & Heidis Findlersurprise – plat de desserts variés*  
Franz & Heidi's Findler surprise – plate of assorted desserts

---

**Sorbet-Traum** – gemischter Sorbetteller Fr. 16.-  
*Rêve de sorbet – plat de sorbets variés*  
Sorbet dream – plate of assorted sorbets

---

**Kaffeeglacé** – Coupe Fr. 13.-  
*Café glacé*  
Coffee coupe

---

**Warme Waldbeeren** „Dolce Vita“ Fr. 15.-  
*Baies des bois chaudes „Dolce Vita“*  
Hot wild berries “Dolce Vita”

---

**Apfelkuchen** Fr. 7.-  
*Tarte aux pommes*  
Apple tart

---

**Apfelstrudel** – mit warmer Vanillesauce und Zimteis Fr. 9.-  
*Stroudel aux pommes – sauce vanille chaude et glace à la cannelle*  
Apple strudel – warm vanilla sauce and cinnamon ice-cream

---

**Warmes Schokoladenkuchlein** Fr. 15.-  
*Tarte au chocolat chaude*  
Warm chocolate tart

---

**Kleiner Käseteller gemischt mit Trüffelhonig** Fr. 18.-  
*Variation de fromages au miel truffé*  
Small mixed cheese platter with truffled honey

---

## Getränke- *Boisson*- Drinks

### Warme Getränke

Kaffee Fr. 4.70  
The (Sirocco)  
*Purple Breeze, Gentle Blue,*  
*Black Chai, Jade Oolong, Jasmine,*  
*Verbena, Moroccan Mint, Red Kiss*  
*Camomille Orange, Piz Palü* Fr. 4.70  
Ovomaltine/Schokolade Fr. 4.70

### Kalte Getränke

Mineralwasser 3dl 4.80 5dl 6.- 1lt. Fr. 9.-  
Coca Cola / Fanta / Rivella/ Citro  
Apfelsaft / Apfelschorle  
Traubensaft / Tonic / Orangensaft 3dl Fr. 4.80  
Sauer Most 5 dl Fr. 6.-

Cappuccino mit Rahm  
Apfelpunch

Fr. 5.20  
Fr. 4.50

### Hauspezialitäten

Heidis Kaffee (mit Abriconine) Fr. 9.-  
Franz'is Kaffee (mit Sambuca) Fr. 9.-  
Schümlipflümli (mit Pflümli) Fr. 8.50  
Kaffee fertig (mit Pommes) Fr. 7.-  
Cimbalino-Amaretto Fr. 7.50  
Corretto Grappa Fr. 6.50  
Irish-Coffee Fr. 14.-  
Glühwein Fr. 7.50  
Jägerthe , Rumpunsch Fr. 7.50

### Bier

Cardinal 5/10 Fr. 6.50 Cardinal 3/10 Fr. 4.80  
Zermatterbier 3/10 Fr. 5.20  
Warsteiner 3 dl Fr. 5.20  
Erdinger Weissbier 5/10 Fr. 7.-  
Erdinger alkoholfrei 3/10 Fr. 4.80

### Aperos

*Cynar / Campari / Pastis*  
Cinzano / ets. Fr. 6.50  
Ramazzotti Fr. 7.-

### Schnäpse

Kirsch / Williamine / Pomme Fr. 6.50  
Abricotine /Pflümli Fr. 6.50

### Liqueurs

Bayley's Irish Creme Fr. 8.-  
Cointreau Fr. 8.-  
Amaretto Fr. 8.- Grand Marnier Fr. 8.-  
Limoncello Fr. 7.50 Genepi Fr. 7.-

### Longdrinks

Gin Tonic Fr. 12.-  
Baccardi Cola Fr. 12.-  
Cuba Libre Fr. 12.-

Grappe speciali/Digestivs - siehe Spezial -Karte