

Saisonkarte

Vorspeisen

Blattsalat mit marinierten Erdbeeren, gehobelte Melonenstreifen,
Radieschen & knusprigen Kichererbsenbällchen an Himbeerdressing
VEGAN | laktose- & glutenfrei CHF 14.50

Couscous-Blumenkohl-Curry-Türmchen mit mariniertem Tofu
karamellierte Cashew-Nüssen-Crunch mit Limetten-Joghurt-Creme
VEGAN | laktosefrei CHF 15.50

Gebratene grüne Spargeln auf Frühlingsspinat
mit feinstem Walliser Rohschinken, Bärlauchespuma & pochiertem Ei
laktose- & glutenfrei | ohne Rohschinken VEGETARISCH CHF 15.50 CHF 18.50

Mit Rhabarber gebeizter Walliser Alpengazander auf Rauchlachsmousse
an kalte Dillsauce mit Schnittlauchöl
glutenfrei CHF 20.50

Vorspeisen als Hauptgang-Variation + CHF 6.00

Suppe

Zweifarbige Spargelcremesuppe mit Parmaschinken-Eis
glutenfrei | ohne Eis VEGETARISCH CHF 11.00 CHF 14.50

Hauptgänge

Glutenfreie Muschelteigwaren an Spinat-Morchel-Sauce
mit weissen Spargeln
VEGAN | gluten- & laktosefrei CHF 27.50

Gnocchi NOVENA an einem Bärlauchpesto mit Pinienkerne & Pistazien
Simpiler Hobelkäse & Frühlingsspinat
VEGETARISCH CHF 27.50

Gebratener Walliser Alpengazander mit Frühlingsgemüse
Beluga Linsen & Kartoffelstreifen auf Jungspinat mit Bärlauchespuma
laktose- & glutenfrei | ohne Fisch VEGAN CHF 27.50 CHF 45.50

Rosa gebratenes Rindsentrecôte mit einer Kräuterkruste an Cornalinjus
sämigem Spargelrisotto & Saisongemüse
ohne Kräuterkruste glutenfrei CHF 45.50

Kalbsfiletmedaillons an Bärlauchpesto im Speckmantel & Morchelsauce
Pommes Berny in der Mandelkruste & Saisongemüse CHF 51.50

Dessert

Cremiges Schokoladenmosse mit Himbeer-Erbeer-Sorbet
& Schokoladen-Cornflakes-Crunch
VEGAN | gluten- & laktosefrei CHF 14.50

Hausgemachtes Erdbeertörtchen mit Vanillecreme
Holunderblütensorbet & marinierten Erdbeeren
VEGETARISCH CHF 14.50