

ÜSSWÄRTS DEHEIME

Lassen Sie den Alltag hinter sich. Stellen Sie Ihre Sinne auf Genuss ein und leben Sie den Moment.

Ob im Restaurant oder draussen im Nussbaumgarten, wir freuen uns, Sie kulinarisch zu verwöhnen.

Wir kochen frisch und legen allergrössten Wert auf regionale sowie saisonale Zutaten.

Wecken Sie den Feinschmecker in sich.

Wir wünschen „en Güeta“!

Heinz Paris & Lara Paris und Team

HOTEL
RESTAURANT
EY
HO
LZ

NIT ALLTÄGLICHS

Das handgeschnittene Tartar vom Rind Vorspeise 22
mild, mittel oder scharf gewürzt Hauptgang 33
Zwetschgenkonfit, Toast, Butter

.....

Das Carpaccio vom Rind 22
Rucola, Käsesplitter, Olivenöl

.....

Das Tartar vom Thunfisch 20
Eschalottenconfit, Avocadomousse, Toast, Butter

.....

Das Tacchino Tonnato 22
Truthahnbrust, Thunfischsauce, Oliven, Kapern, Rucola, Olivenöl

.....

FRISCH ÜSEM GARTE

Der bunte Blattsalat 10
Nüssen, Feigen, Trauben

.....

Der bunt gemischte Salat 12

.....

Der knackige Nüsslersalat 16
Croûtons, Speck, Ei

.....

Saucen: traditionell French, rassige Italienne, süsslich Granatapfel oder Erdnuss-Apfel

ÜS DER SUPPESCHISSJIA

Die sämige Kürbiscremesuppe 10
Zimtcroûtons, Kürbiskernöl

.....

Die spritzige Weissweinsuppe 10
Speckpesto

.....

Die cremige Apfel-Selleriecremesuppe 10
Calvados, Rohschinken chips

.....

IHEIMISCHI CHUCHI

Walliserteller	Gross	26
	Klein	18
Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst und Käse		
.....		

Trockenfleisch-Carpaccio	Gross	28
	Klein	19
Trockenfleisch, Trockenfrüchte, Rucola, Käsesplitter, Apfelchutney		
.....		

Die traditionelle Gommer Chouera mit Salat		24
Kartoffeln, Lauch, Käse und Äpfel im Blätterteigmantel		
.....		

VEGETARISCHI CHOSCHT

Die beliebten Safran Spaghetti		25
Mit Knoblauch, Zwiebeln, Rucola, Safran und Cherrytomaten		
.....		

Der besondere Kürbisrisotto		22
Kürbiswürfel und Kürbiskernöl		
.....		

Der feine Limetten- Nussbutter- Risotto mit Riesenkrevetten		22 30
.....		

ÜSEM WASSER

Eglifilet „à la meunière“ aus Raron		44
Kürbissauerkraut, Mandelbutter		
.....		

Lachsfilet gebraten		42
Blattspinat, Venerereis, Safransauce		
.....		

Beilagen zur Auswahl		
Bratkartoffeln, Pommes frites, Risotto, Nudeln, Dauphinekartoffeln		

VOM LAND

Das Entrecôte vom Schweizer Rind 42
Maggia Pfeffersauce

.....

Das zarte Filet vom Schweizer Rind 49
Schmorbratenpraline, Rotweinessenz

.....

Trio vom Schweizer Kalb 49
Kalbsfilet, Kalbsstreifen-Milken Blanquett

.....

Das heimische Lamrack 44
Walnusskruste, Erbsenpüree

.....

Das Filet vom Schwein 39
Birnen, Gorgonzola überbacken

.....

GÜETS VOM GRILL

Das Entrecôte vom Schweizer Rind 40
Kräuterbutter, Himbeerbutter

.....

Das Filet vom Schweizer Rind 49
Kräuterbutter, Himbeerbutter

.....

Steak vom Schweizer Schwein 29
Kräuterbutter, Himbeerbutter

.....

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Marktgemüse.

Beilagen zur Auswahl

Bratkartoffeln, Pommes frites, Risotto, Nudeln, Dauphinekartoffeln

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Lachs	Norwegen
Egli	Schweiz