

NIT ALLTÄGLICHS

Das handgeschnittene Tartar vom Rind	Vorspeise	22
mild/ medium oder scharf gewürzt	Hauptgang	33

Das Carpaccio vom Rind	Vorspeise	22
Rhabarber- Chutney/ Trockenfrüchte//Hobelkäse/Balsamico	Hauptgang	29

Die geräucherte Fischvariation		24
Lachsforellen- Tartar/ Makrele/ Algensalat		

Die cremige Burrata		18
Melonensalat/ Rohschinken/ Sprossen/ Rucola- Pesto		

FRISCH ÜSEM GARTE

Der grüne Blattsalat		10
----------------------	--	----

Der bunt gemischte Salat		12
--------------------------	--	----

Der besondere Eyholz Salat		16
Mit frischen Früchten		

Saucen: traditionell French/ rassige Italienne/ süssliche Honig- Senfdressing

ÜS DER SUPPESCHISSJA

Die medierrane Tomatensuppe		13
Basilikumglace		

Die fruchtige Melonenkaltschale		16
Bratapfelglace		

IHEIMISCHI CHUCHI

Walliserteller	Gross	26
Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst und Käse	Klein	18
.....		
Trockenfleisch-Carpaccio	Gross	28
Trockenfleisch, Trockenfrüchte, Rucola, Käsesplitter, Pfifferlinge	Klein	19
.....		
Die traditionelle Gommer Chouera mit Salat		25
Kartoffeln, Lauch, Käse und Äpfel im Blätterteigmantel		
Backdauer 20 Minuten		
.....		

VEGETARISCHI CHOSCHT

Die beliebten Safran Spaghetti		25
Knoblauch/ Zwiebeln/ Rucola/ Safran/ Cherrytomaten		
.....		
Die heimischen Ziegenkäseravioli mit Honig		25
Frühlingszwiebeln/ Cherrytomaten/ Salbei- Nussbutter		
.....		
Der fruchtige Sommerrisotto	ohne Krevetten	22
Erdbeeren/ Mango/ Mascarpone	mit Krevetten	30
.....		

ÜSEM WASSER

Das feine Zanderfilet		45
Im offenen Ravioli/ Spiant/ confierte Tomaten		
.....		
Fjordlachs auf der Haut gebraten		42
Lachsrogen/ Prosecco- Schaum		
.....		

Beilagen zur Auswahl

Bratkartoffeln/ Pommes frites/ Risotto, Nudeln/ Dauphine- Kartoffeln

VOM LAND

Das Entrecôte vom Schweizer Rind 42
Maggia Pfeffersauce
.....

Das zarte Filet vom Schweizer Rind 49
Schmorbratenpraline/Rotweinessenz
.....

Das feine Schweizer Kalbsfilet 49
Tomatenkruste/ Rucolapesto
.....

GÜETS VOM GRILL

Das Entrecôte vom Schweizer-Rind 40
Kräuterbutter/ Heidelbeerbutter
.....

Das Filet vom Schweizer- Rind 49
Kräuterbutter/ Heidelbeerbutter
.....

Steak von Schweizer- Schwein 29
Kräuterbutter/ Heidelbeerbutter
.....

Flanksteak vom irischen Rind ca. 300 Gramm 40
Kräuterbutter/ Heidelbeerbutter
.....

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Marktgemüse.

Beilagen zur Auswahl

Bratkartoffeln/Pommes frites/Risotto/Nudeln/Dauphine- Kartoffeln