



vorspeisen | starters | entrées

Burrata auf buntem Walliser Tomaten Carpaccio

Burrata and Valais tomato carpaccio

*Burrata et carpaccio de tomates
valaisannes*

CHF 18 / 28



Hausgetrocknete Walliser Trocken- fleischspezialitäten mit Bergchäs

*Home made Valaisan dried meat
specialities with alpine cheese*

*Spécialités de viande valaisanne séchée
maison avec fromage d'alpage*

CHF 22

CHF 35 (zu zweit / for two / pour deux)

Paillard vom Wagyu-Rind Mariniertes Gemüse und Sprossen

Wagyu Beef paillard

Marinated vegetables and young sprouts

Paillard de boeuf Wagyu

Légumes marinés et jeunes pousses

CHF 28



Gegrillte Wassermelone mit Parmesan-Späne

*Grilled watermelon with Parmesan
cheese chips*

*Pastèque grillée avec copeaux de
Parmesan*

CHF 18 / 28

Sommerliche Salatbowle mit Granat- apfelkernen, Baumnüssen und Honig-Senfdressing

*Summer salad with pomegranate seeds,
walnuts and honey mustard dressing*

*Salade estivale avec des graines de
pomme grenade, des noix et une
vinaigrette au miel et à la moutarde*

CHF 14 / 24



suppen | soups | soupes

Geflügelkraftbrühe mit Morcheln und Royale

Poultry consommé with morels and Royale

Consommé de volaille avec morilles et Royale

CHF 14

Weisse Tomatencreme mit Frischkäsebonbon

White tomato cream soup with fresh cheese

*Crème de tomates blanches avec bonbon de
fromage frais*

CHF 14



hauptgang | main course | plat principal

BBQ Beau Site-Style – Rind, Schwein & Geflügel vom Grill mit BBQ-Sauce, Bohnentopf & Maisbrot
BBQ Beau Site Style – Beef, pork, poultry from the grill with BBQ sauce, bean stew & corn bread
BBQ Beau Site Style – Boeuf, porc, volaille du grill avec sauce BBQ, pot de flageolet & pain au maïs

CHF 48

Tomahawk Steak für 2–3 Personen, Kartoffel-Lauch Gratin und hausgemachtes Chutney
Tomahawk Steak rib for 2–3 people, Potato and leek gratin, chutney
Tomahawk Steak pour 2–3 personnes, Gratin de pommes de terre et de poireaux, chutney

CHF 145 (Stk/pc ca. 1000g) ca. 30 min.

grill | barbecue | grillade

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

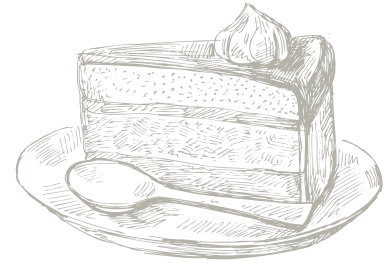
| | | |
|---|----------------|--------|
| Rindsentrecôte / <i>Beef sirloin / Entrecôte de bœuf</i> (CH) | 100g | CHF 16 |
| Rindsfilet / <i>Fillet of beef / Filet de bœuf</i> (CH) | 100g | CHF 19 |
| Lammrücken / <i>Saddle of lamb / Selle d'agneau</i> (CH) | 100g | CHF 18 |
| Kalbsrückensteak / <i>Veal saddle steak / Steak de selle de veau</i> (CH) | 100g | CHF 18 |
| Ribelmais-Poulardenbrust vom Alpstein (CH) <i>Alpstein Ribelmals-Poularde breast / Poitrine de poularde Alpstein Ribelmals</i> | ca. 200g | CHF 25 |
| Riesencrevetten / <i>King prawns / Crevettes géantes</i> | Stk/pc ca. 90g | CHF 15 |
| Lachsfilet / <i>Salmon fillet / Filet de saumon</i> | 100g | CHF 14 |
| Meerwolfsfilet / <i>Fillet of Sea Bass / Filet de Loup de Mer</i> | 100g | CHF 16 |

Unser fleischfreies Statement | Our vegetarian suggestions | Nos propositions végétariennes

| | | |
|---|----------|--------|
| Der Geknebelte vom Grill Rohmilchkäse von der Familienkäserei JUMI aus dem Emmental <i>Grilled small JUMI cheese made from raw milk / Petit fromage JUMI au lait cru au grill</i> | ca. 150g | CHF 20 |
| Allerlei Gemüse vom Grill / <i>Various vegetables from the grill / Légumes variés du grill</i> | | CHF 24 |

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

| | | |
|--|--------------|--------|
| Ratatouille, Buntes Gemüse, Bohnentopf, Kartoffel-Lauch Gratin, Pommes Frites, Weissweinsrisotto, Maisbrot BBQ Sauce, Chutney, Kräuterbutter, Café de Paris | pro Person | CHF 11 |
| <i>Ratatouille, multicoloured vegetables, bean stew, potato and leek gratin, French fries, white wine risotto, corn bread</i> | | |
| Barbecue sauce, chutney, herb butter, Café de Paris | per person | CHF 11 |
| <i>Ratatouille, Légumes multicolores, pot de flageolet, gratin de pommes de terre et de poireaux, frites, risotto au vin blanc, pain de maïs</i> | | |
| Sauce barbecue, chutney, beurre aux herbes, Café de Paris | par personne | CHF 11 |



dessert

Ananas vom Grill mit Vanilleeis und Schwarzem Pfefferhonig
Grilled pineapple with vanilla ice cream and honey with black pepper
Ananas grillé avec de la glace vanille et du miel au poivre noir

CHF 16

**Quarkklösschen mit Mohnbutter
Rhabarber- und Erdbeereis**
*Quark dumplings with poppy seed butter
Rhubarb and strawberry ice cream*
*Boulettes de fromage blanc avec du beurre de pavot
Glaces à la rhubarbe et à la fraise*

CHF 16

Dunkles Schokoladenmousse mit Eierlikör
Dark chocolate mousse with eggnog
Mousse au chocolat noir avec liqueur aux oeufs

CHF 16

Fruchtsorbet mit Schuss (Erdbeere, Zitrone, Aprikose, Williamsbirne)
Fruit sherbet with Schnaps (Strawberry, lemon, apricot, Williams pear)
Sorbet de fruit avec Schnaps (Fraise, citron, apricot, poire williams)

CHF 16

Käseteller
Cheese plate
Plateau de fromages

CHF 16

Café Gourmand
10 CHF



Weinempfehlung | wine suggestion | recommandation de vins

Weingut Dr. Hermann, Mosel Riesling Erdener Prälat Auslese Goldkapsel
10 cl CHF 13 | 75 cl CHF 89