

Suppen

Randencremesuppe mit Meerrettich und geräucherter Forelle	14
Kartoffel-Petersiliencremesuppe mit Sesam	14
Bouillon mit Steinpilzflädli und Portwein	14

Vorspeisen

Hausgetrocknete Lammkeule mit Apfel-Meerrettichsalat und Tradition Julen Bergkäse	24
Lammcarpaccio mit Kerbelpesto und schwarzen Kirschen	26
Lammzüngli an einer Vinaigrette mit Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch	21

Salate

Gemischter Salat	11
Bunter Blattsalat an Melonen-Balsamicodressing	15
Salat von Zucchetti, Rübli, roten Zwiebeln und Crevetten an Senfdressing	16

Walliser Spezialitäten

Exklusiv bei uns: *Raclette aus Tradition Julen Käse in Zermatt hergestellt mit der Milch der eigenen Kühe*

	CHF
Portion Raclette	11
Raclette nach Lust und Hunger mit Trockenfleisch, Trauben und Früchteteller mit Sorbet	45
Walliser Käseschnitte mit Schinken und Ei	25
Lammzüngli mit Portwein-Knoblauchsauce, Bratkartoffeln und Gemüse	31
Lammnieren sautiert mit Ingwer, Sesam und Koriander dazu Reis und Gemüse	28
Walliser Teller	29
Trockenfleischteller	30

Fondues

	pro Person
Fondue «Schäferstübli» mit Lammfleisch	45
Fondue Chinoise	45
Fondue Bourguignonne	45
Käsefondue «Maison»	29

Joe Lackner's Hauptgerichte

	CHF
Lammkarree vom Grill mit Kartoffelgratin und Gemüsevariation	56
Lammentrecote medium gebraten unter der Kräuter-Pfifferlings-Käsekruste mit Kartoffel-Zwiebel-Speckgalette	45
Lammfilet «India» mit Ingwer, Koriander, Chili und Cashewnüssen im würzigen Gemüsereis-Ring	49
Lammhüftli mariniert mit Olivenöl, Zitronenthymian und grünem Pfeffer serviert mit Kerbelnudeln und Gemüse	44
Lammkotelett trifft Tortelli mit Sauerkraut-Speckfüllung auf Dörrpflaumen	49
Lamburger im Laugenbrötchen mit Raclettekäse	34
Geschmorte Lammhaxe an kräftiger Rotweinsauce mit Gratin und Gemüse	39
Hausgemachte Lammsbratwurst oder Lamm-Käsebratwurst vom Grill an Kräuterbutter mit Rösti und Gemüse	31
Geschnetzelte Lammeleber mit Röstzwiebeln, Kräutern und Sonnenblumenkernen mit Gemüsespätzli	35
Kalbsfilet medium gebraten auf Gemüsespätzli an Armagnacsauce	60
«Châteaubriand» mit Sauce Béarnaise, Kerbelnudeln und Gemüsevariation ab 2 Personen, Preis pro Person	63
Hirschkotelett vom Grill medium gebraten auf Erbsenpüree an Wacholderrahmsauce mit Kartoffelgratin	50
Riesencrevetten in Kokossauce mit Ingwer, Gemüse und Kartoffeln	49
Kingfishfilet gebraten auf Gemüsespätzli mit Ananas, Koriander und rosa Pfeffer	46
Kartoffel-Gemüseburger im Pankomantel gebacken auf Erbsenpüree	25

Preise inkl. Mehrwertsteuer und Service in Schweizer Franken.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.

Deklaration Fleisch & Fisch

Lamm: aus hauseigener Zucht CH (solange Vorrat) dann NZ / AUS
Rind: CH, AUS, USA | Geflügel: CH, Frankreich, Ungarn | Kalb: CH
Schwein: CH | Wild: Neuseeland, Argentinien
Fisch und Meeresfrüchte: CH, Atlantik, Asien