



SALATE

Grüner Salat **9.00**
Salade verte
Green salad

Randen/Rote Beete Salat **13.50**
Randen/Rote Beete mit Schalotten und Apfelstücken
Betterave rouge avec des échalotes et des morceaux de pommes
Beetroot with shallots and apples

Gemischter Salatteller **19.50**
Salade mêlée ½ Port. 11.50
Mixed salad

Blatt und Nüsslisalat mit Ei **24.00**
Salade verte, salade doucette aux oeufs ½ Port. 16.50
Leaf and corn salad with egg

Salat mit Riesencrevetten **29.50**
Blatt und Nüsslisalat mit warmen Riesencrevetten ½ Port. 19.50
Salade de mâche, salade verte aux crevettes géantes (chaudes)
Leaf and corn salad with warm king prawns

KALTE UND WARME VORSPEISEN

Saaser Teller **29.00**
(Trockenfleisch, Hobelkäse, ½ Port. 19.00
Saaser Hauswurst, Rohschinken)
Assiette Saas
(viande séchée, copeaux de fromage, saucisse du Saas, jambon cru)
Saaser Platter
(Air-cured meat, sliced cheese, Saas sausage, cured ham)

Trockenfleisch Teller **29.00**
Assiette de viande séchée ½ Port. 19.00
Air-cured meat platter



Eringercarpaccio mit Belper Knollen an Trüffelvinaigrette **28.50**
Carpaccio de bœuf d'Hérens (race indigène) , garni de copeaux de «Belper Knolle»
Local Eringer cattle Carpaccio with Belper Knollen cheese and trufflevinaigrette

Haus Geräucherter Atlantik Bio Lachs an Meerrettichschaum **29.00**
Saumon fumé maison de l'Atlantique avec sauce au raifort $\frac{1}{2}$ Port. 19.50
House Smoked Atlantic salmon with horseradish sauce

Crevetten Cocktail mit Toast **19.50**
Cocktail de crevettes avec du pain grillé
Prawn cocktail with toast

SUPPEN

Kraftbrühe mit Ei **8.50**
Consommé à l'œuf natur 7.50
Consommé with egg

Süßkartoffel - Zitronengras Cremesuppe **11.50**
Crème de patate douce -lemongrass soupe
Cream of Sweet potato - lemograss soup

Käsesuppe **13.50**
Soupe au fromage
Cheese soup

Pikante rote Currycremesuppe mit Riesencrevetten **15.50**
Crème relevée au curry rouge, crevettes géantes
Spicy cream of red curry soup with king prawns



KÄSE-SPEZIALITÄTEN

Käseschnitte Natur Croûte au fromage Cheese toast	19.00
Käseschnitte mit Ei Croûte au fromage, garnie d'un œuf Cheese toast with egg	21.00
Käsefondue Fondue au fromage Cheese fondue	28.00
Tomatenfondue mit Brot oder Kartoffeln Fondue aux tomates, accompagnée de pain ou de pommes de terre Tomato fondue with bread or potatoes	30.00
Käsefondue mit Champagner Fondue au fromage, affinée au Champagne Cheese fondue with Champagne	32.00
Käsefondue mit Champagner und Trüffeln Fondue au fromage, affinée au Champagne et aux truffes Cheese fondue with Champagne and truffles	37.00



RÖSTI-SPEZIALITÄTEN

Zürchergeschnetzelt	37.00
Geschnetzelt Kalbfleisch an einer feinen Pilzrahmsauce und goldbrauner Rösti Emincé de veau garni d'une fine sauce aux champignons et à la crème, rösti Sliced veal with a creamed mushroom sauce and golden rösti	
RÖSTI-STROGANOFF	34.00
Geschnetzelt vom heimischen Eringerrind an einer feinen Stroganoffsauce Emincé de bœuf d'Hérens (race indigène) Stroganov Sliced beef from local Eringer cattle with a fine Stroganoff sauce	
MOULIN-RÖSTI	28.50
mit geschnetzelt Lammfilet an Basilikumsauce garnis de filet d'agneau émincé, sauce au basilic with fillet of lamb and a basil sauce	
HIRTEN-RÖSTI	23.00
mit Ruccola, Cherry Tomaten, Belper Knollen und frischen Kräutern garnis de rucola, tomates cerises, d'herbes aromatiques, de «Belper Knolle» with rucola cherry tomatoes herbs, and Belper Knollen cheese	
ERINGERBRATWURST MIT RÖSTI	21.50
Saucisse de bœuf d'Hérens (race indigène) et rösti From local Eringer cattle sausage with potato rösti	
WALLISER-RÖSTI	20.00
mit Schinken und Zwiebeln und mit Käse überbacken avec de jambon, d'oignons et de fromage gratinée with ham, onions and cheese baked	
RÖSTI mit Ei	18.50
Rösti mit Ei und Salatgarnitur Rösti à l'oeuf avec petite garniture de salade Rösti with an egg and small salad garnish	



**KLEINE WARME GERICHTE AM MITTAG
ONLY AT NOON
SEULEMENT A MIDI**

Spaghetti Napolitaine avec sauce tomate with a tomato sauce	18.00	
Spaghetti Bolognaise avec sauce tomate et viande hachée with a meat sauce	20.00	
Königspastetli Pastetli mit Pilzrahmsauce und Reis Vol-au-vent, sauce aux champignons et à la crème, riz Vol-au-vent with a creamed mushroom sauce, served with rice	19.00	
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites Escalope de porc panée, pommes frites Breaded pork escalope with French fries	28.00	
	Seniorenteller Assiette seniors	21.00



FLEISCHGERICHTE UND SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Beefsteak tartare	45.00
Nach Ihren Wünschen am Tisch zubereitet Préparé devant vous, selon votre désir Prepared at the table according to your wishes	
Plus Pommes Frites / avec pommes frites / with French fries	51.00
Geschmorte Lammkeule ***	44.50
Geschmorte Lammkeule an Pinot-Noir Sauce mit Polenta und Gemüse garnitur Gigot d'agneau braisé avec une sauce Pinot-Noir polenta avec des légumes mélangés Braised leg of lamb with a Pinot Noir sauce, served with polenta and a medley of vegetables	
Hirschrückenmedaillon	43.00
Zartes Hirschmedaillon ,mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet an einer Portweinsauce Médaillon de cerf et la sauce au port vin avec gratin pommes de terre Venison medallion with a port wine sauce and potato gratin and vegetables	
Cordon bleu	42.50
Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, Pommes frites und Gemüsebouquet Escalope de veau farcie de fromage et de jambon, pommes frites et jardinière de légumes Escalope of veal filled with ham and cheese, French fries and a medley of vegetables	
Wildschwein-Spare-Ribs	31.00
mit Pommes frites und Barbecue Sauce Côtes de sanglier avec sauce barbecue et frites Spare- ribs from wild pig with barbecue sauce and French fries	
Fit for Fun 200gr.	37.00
Rumpsteak vom heimischen Eriinger Rind mit frischen gemischten Salaten Steak de bœuf d'Hérens (race indigène) et salade mêlée Rumpsteak from local Eriinger cattle with fresh, mixed salad	
Plus Pommes Frites / avec pommes frites / with French fries	43.00



FLEISCHFONDUES

Fondue Chinoise **ab 2 Personen 51.00**
Scheiben von Rinds- und Kalbsfleisch in würziger Bouillon **pro Person**
Fines tranches de bœuf et de veau, à plonger dans un bouillon corsé **par personne**
Slices of beef and veal, cooked in a flavoursome stock

Fondue Bourguignonne **ab 2 Personen 52.00**
Saftige Rindshuftwürfel in Öl **pro Person**
Succulents cubes de viande de bœuf, à plonger dans de l'huile bouillante **par personne**
Succulent cubes of top rump, fried in oil

Fondue "Zur Mühle" **ab 2 Personen 57.00**
Scheiben von Rinds- und Kalbsfleisch mit Riesenkrevetten **pro Person**
in Rotwein-Bouillon mit Shii-Ta-Ke-Pilze **par personne**
Fines tranches de bœuf et de veau et crevettes géantes, à plonger dans un
bouillon au vin rouge assaisonné de champignons shiitake
Slices of beef and veal with king prawns, cooked in a
red wine stock with shiitake mushrooms

Alle Fleischfondues werden serviert mit verschiedenen Saucen,
Früchten, Reis oder Pommes frites
Toutes les fondues à la viande et au poisson sont servies avec un assortiment
de sauces, des fruits, du riz ou des pommes frites
Every fondue is served with a variety of sauces, fruits, and rice or French fries

Fleisch-Supplement **Fr. 18.—** pro Teller
Supplément de viande **Fr. 18.—** par assiette
Meat supplement **Fr. 18.—** per plate

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES



Eringer - Chateaubriand

ab 2 Personen 69.00

Nur auf Vorbestellung Order in advance

pro Person

Commande à l'avance

par personne

Doppeltes Filetsteak vom heimischen Eringer Rind an Bernaise Sauce,
Hausgemachte Nusskartoffeln, Gemüsebouquet

Double filet de bœuf d'Hérens (race indigène) à la sauce béarnaise, pommes de terre
aux noix faits maison avec des légumes mélangés

Double fillet steak from local Eringer cattle with bernaise sauce,
homemade nut potatoes with mixed vegetables

Eringer-Tournedos

200gr.

58.00

Ladyfilet 160gr.

54.00

Filet vom heimischen Eringer Rind an einer feinen Pinot-Noir Sauce und Morcheln,
hausgemachte Nuss Kartoffeln mit Gemüsebouquet

Médaille de bœuf d'Hérens (race indigène) avec une sauce Pinot-Noir aux morilles,
pommes de terre aux noix faits maison avec des légumes mélangés

Medallion of beef from local Eringer cattle with a Pinot Noir sauce, served with morels,
homemade nut potatoes with mixed vegetables

**Eringer-Entrecote, Winter Hit****200gr.****46.00**

Entrecote vom heimischen Eringer Rind mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse garnitur

Entrecôte de bœuf d'Hérens (race indigène) au beurre Café de Paris, pommes frites et légumes

Sirloin steak from local Eringer cattle with herb butter, French fries and vegetables

Herkunftsbezeichnung von Fleisch und Fisch:**Provenance de la viande et du poisson:****Country of origin of meat and fish:**

Eringer:	bœuf d'Hérens (race indigène Oberwallis, Haut-Valais, Upper-Valais)
	Beef from local Eringer cattle
Rindsfleisch: Bœuf: Beef:	Argentinien, Argentine, Argentina
Kalbsfleisch: Veau: Veal:	Schweiz, Suisse, Switzerland
Schweinefleisch: Porc: Pork:	Schweiz, Suisse, Switzerland
Wildschwein-Spare-Ribs:	USA
Côtes de sanglier:	USA
Lamm: Agneau: Lamb	Neuseeland, Nouvelle-Zélande, New Zealand & ***Australien, Australie, Australia
Geflügel: Volaille: Poultry:	Schweiz, Suisse, Switzerland
Eier: Eggs: Œufs:	Schweiz, Suisse, Switzerland

Die Tiere stammen von kontrollierten Betrieben, mit tierfreundlicher und artgerechter Haltung. So weit wie möglich werden die Tiere ohne wachstumsfördernde Zusatzstoffe und Antibiotika gefüttert.

La viande provient d'exploitations contrôlées, garantissant des conditions de vie et d'élevage décentes. Dans la mesure du possible, les animaux ne subissent aucun traitement antibiotique et ne reçoivent aucun additif favorisant la croissance.

The animals are sourced from farms which are monitored for their animal-friendly and humane attitude. Where possible, the animals are fed without the addition of growth-enhancing additives and antibiotics

*** Kann mit Hormonen und /oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Peut avoir été produit avec des hormones et / ou des antibiotiques ou d'autres améliorants de la performance antimicrobienne.

ay have been produced with hormones and / or antibiotics or other antimicrobial performance enhancers.