









SALATE

Grüner Salat		9.00
Salade verte		
Green salad		
Randen/Rote Beete Salat		14.00
Randen/Rote Beete mit Schalotten und Apfelstücken		
Betteraves rouges avec des échalotes et des morceaux de pommes		
Beetroot with shallots and apples		
Gemischter Salatteller		19.50
Salade mixte	½ Port.	12.00
Mixed salad		
Feigen-Fetasalat		26.00
Rucola Salat mit frischen Feigen und Fetakäse an einer Pfirsichvinaigrette	½ Port.	16.50
Salade de roquette aux figues fraîches et fromage feta avec vinaigrette à l'pêche		
Rocket salad with fresh figs and feta cheese on an peach vinaigrette		
Salat mit Riesencrevetten		29.50
Verschiedene Blattsalate mit warmen Riesencrevetten	½ Port.	19.50
Salades de différentes feuilles avec crevettes géantes chaudes		
Variety of lettuces with warm king prawns	 	




KALTE UND WARME VORSPEISEN

Saaser Teller		29.00
(Trockenfleisch, Hobelkäse,	½ Port.	19.00
Saaser Hauswurst, Rohschinken)		
Assiette de 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 locale) , garni de copeaux de «Belper Knolle»,
avec vinaigrette à la truffe

Carpaccio of local Eringer beef with Belper Knolle cheese and truffle vinaigrette   

Haus Geräucherter Atlantik Bio Lachs an Meerrettichschaum **29.00**

Saumon fumé maison de l'Atlantique avec sauce au raifort

House smoked Atlantic salmon with horseradish sauce



½ Port. 19.50

Crevetten Cocktail **19.50**

Cocktail de crevettes

Prawn cocktail



SUPPEN

Kraftbrühe mit Ei **8.50**

Consommé à l'œuf

Consommé with egg



natur 7.50

Süßkartoffel - Zitronengras Cremesuppe **12.50**

Crème à la patate douce et à la citronnelle

Cream of sweet potato - lemongrass soup



Käsesuppe **14.50**

Soupe au fromage

Cheese soup



Pikante rote Currycremesuppe mit Riesenkrevetten **16.50**



Crème relevée au curry rouge, avec des 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		21.50
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		31.00
Käsefondue mit Champagner Fondue au fromage au Champagne Cheese fondue with Champagne		33.00
Käsefondue mit Champagner und Trüffeln Fondue au fromage au Champagne et aux truffes Cheese fondue with Champagne and truffles		38.00



RÖSTI-SPEZIALITÄTEN

ZÜRCHERGESCHNETZELTES 37.50

Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer feinen Pilzrahmsauce und goldbrauner Rösti
Émincé de veau garni d'une fine sauce aux champignons et à la crème, rösti doré
Sliced veal with a creamy mushroom sauce and golden rösti



RÖSTI-STROGANOFF 34.50

Geschnetzeltes vom heimischen Eringerrind an einer feinen Stroganoffsauce
Émincé de bœuf d'Hérens (race locale) sauce Stroganov
Sliced beef from local Eringer cattle with a fine Stroganoff sauce



MOULIN-RÖSTI 29.00

mit geschnetzeltem Lammfilet an Basilikumsauce
garnis de filet d'agneau émincé, sauce au basilic
with fillet of lamb and a basil sauce



HIRTEN-RÖSTI 24.00

mit Ruccola, Cherry Tomaten, Belper Knollen und frischen Kräutern
garni de rucola, tomates cerises, herbes aromatiques et fromage «Belper Knolle»
with rocket, cherry tomatoes, fresh herbs and Belper Knolle cheese



ERINGERBRATWURST MIT RÖSTI 22.00

Eringerbratwurst an rotweinsauce mit Zwiebeln und Rösti
Saucisse de bœuf d'Hérens (race locale)
Sausage made from local Eringer cattle on a red wine sauce with onions and rösti



WALLISER-RÖSTI 20.00

mit Schinken und Zwiebeln und mit Käse überbacken
avec jambon, oignons et fromage gratiné
with ham, onions and baked cheese













RÖSTI mit Ei 19.00

Rösti mit Ei und Salatgarnitur
Rösti à l'œuf avec un petit accompagnement de salade
Rösti with an egg and small salad garnish























**KLEINE WARME GERICHTE AM MITTAG
PETITS PLATS CHAUDS SEULEMENT A MIDI
SMALL WARM MEALS SERVED ONLY AT NOON**

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



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 frites / with chips	51.00
Eringer-Entrecote, 200gr.	46.00
Entrecote vom heimischen Eringer Rind mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse garnitur Entrecôte de bœuf d'Hérens (race locale) au beurre Café de Paris, frites et jardinière de légumes Sirloin steak from local Eringer cattle with herb butter, chips and vegetables   	
Geschmorte Lammkeule ***	45.00
Geschmorte Lammkeule an Pinot-Noir Sauce mit Polenta und Gemüse garnitur Gigot d'agneau braisé avec une sauce au pinot noir, de polenta et jardinière de légumes Braised leg of lamb with a Pinot Noir sauce, served with polenta and a medley of vegetables   	
Hirschrückenmedaillon	45.00
Zartes Hirschmedaillon ,mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet an einer Portweinsauce Médaille de cerf, sauce au Porto, avec gratin pommes de terre et jardinière de légumes Venison medallion with a port wine sauce and potato gratin and vegetables   	
Cordon bleu	43.00
Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, Pommes frites und Gemüsebouquet Escalope de veau farcie de fromage et de jambon, frites et jardinière de légumes Escalope of veal filled with ham and cheese, chips and a medley of vegetables    	
Wildschwein-Spare-Ribs	32.00
mit Pommes frites und Barbecue Sauce Côtes de sanglier avec sauce barbecue et frites Wild boar spare ribs with barbecue sauce and chips    	
Fit for Fun 200gr. ***	33.00
Entrecôte mit frischen gemischten Salaten Entrecôte et salade mixte Sirloin steak with a mixed salad 	
Plus Pommes Frites / avec frites / with chips	39.00



FLEISCHGERICHTE UND SPEZIALITÄTEN DES HAUSES



Eringer - Chateaubriand

Nur auf Vorbestellung Order in advance

Commande à l'avance

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

Double filet de bœuf d'Hérens (race locale) à la sauce béarnaise, pommes noisettes
faites maison et jardinière de légumes

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



ab 2 Personen 69.00

pro Person
par personne

Black Angus Chateaubriand "Fleur du Rhône" ***

Doppeltes Filetsteak an Bernaise Sauce,
hausgemachte Nusskartoffeln und Gemüsebouquet

Double filet de bœuf à la sauce béarnaise, pommes noisettes
faites maison et jardinière de légumes

Double fillet beefsteak with Béarnaise sauce,
homemade nut potatoes and mixed vegetables



ab 2 Personen 64.00

pro Person
par personne

Tournedos "Black Angus" ***

200gr.

53.00

Ladyfilet 160gr.

45.00

Rindsfilet an einer feinen Bernaise Sauce,
hausgemachte Nuss Kartoffeln mit Gemüsebouquet

Médaille de bœuf avec une sauce béarnaise,
pommes noisettes faites maison et jardinière de légumes

Beef medallion with Béarnaise sauce,
homemade nut potatoes and mixed vegetables






FLEISCHFONDUES

Fondue Chinoise **ab 2 Personen 51.00**
Scheiben von Rinds- und Kalbsfleisch in würziger Bouillon relevé 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 avec des 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 sont servies avec un assortiment
de sauces, des fruits, du riz ou des frites
Every fondue is served with a variety of sauces, fruit, and rice or chips

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



Herkunftsbezeichnung von Fleisch und Fisch:

Provenance de la viande et du poisson:

Country of origin of meat and fish:

Eringer:	bœuf d'Hérens (race locale) Oberwallis, Haut-Valais, Upper-Valais Beef from local Eringer cattle
Rindsfleisch: Bœuf: Beef:	Argentinien, Argentine, Argentina ***Uruguay, Uruguay, Uruguay
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.