



K A L T E V O R S P E I S E N

Gurken Gazpacho

Hüttenkäse, Lattichherzen, Eierschwämmli, grüner Apfel

18

Nüsslisalat

Bauernspeck, Croutons, Ei

16

Handgeschnittenes Beef Tatar vom Walliser Eringer Rind
mit hauseingelegtem Gemüse, Bauernbutter und Crostini

70g 19

140g 32

W A R M E V O R S P E I S E N

Rinder- Bouillon

Kalbsbrät, Schnittlauch

15

Lauwarmes Rind- Carpaccio

Ruccola, Granatapfel, Parmesan

21

Hausgemachter Flammkuchen

classic oder provenzial

Speck und Zwiebeln oder Tomaten und Mozzarella

je 19

S O M M E R S A L A T

Hubertus Salat

bunte Blattsalate an Himbeerdressing, Früchten und
gebratenen Rindsfiletspitzen mit Eierschwämmli

21/25



S A I S O N A L E S A N G E B O T

Eierschwämmli- Rahmsuppe
mit Croutons

12

Marinierter Hüttenkäse
mit eingelgten Eierschwämmli, gebratenen Steinpilzen,
Senfsaat und Kräutersalat

16

Fitnessteller reichlich garniert
mit Eierschwämmli - Kartoffel - Omelette

28

Kühles für die heisse Zeit

Wurst-Käse Salat garniert mit Pommes

28

Siedfleischsalat vom Weideochsen sauer, garniert mit
Bratkartoffeln

32

Waldfäscht mit Brot, grobem Senf und hauseingelegtem Gemüse

18

CHEFS SOMMER KLASSIKER

Kalte Bowl

Quinoa Salat mit Himbeerdressing
garniert mit Edamame, Granatapfel, Mango, Avocado
und Lachswürfeln

19/32



SPARERIBS

**A DISCRETION
P.P 52**



JEDEN MITTWOCH AB 18:00 UHR AUF
VORBESTELLUNG
INKLUSIVE
Salat und Pommes

FITNESSTELLER

Bunte Blattsalate reichlich garniert mit gemischten Salaten, Kernen, Kresse
und Croutons

Paniertes Schweine Schnitzel	28
Gebackene Pouletschenkelsteaks	28
Hausgemachte Fischk nusperli	32
Entrecôte vom Walliser Eringer Rind 200g	38

TÄFERN KLASSIKER

Krautwickler vom Kalb auf Eierschwämmli sauce mit Kartoffelstampf
32

Täferer Kalbsleberli mit Zwiebeln, Balsamico und Rösti
36

Cordon Bleu vom Schwein oder Kalb mit
Limmataler Rohschinken und Bergkäse gefüllt
dazu Gmüas und Pommes frites
34 oder 48

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und sind inkl. MwSt.



C H E F M E N Ü

Gurken Gazpacho
Hüttenkäse, Lattichherzen, Eierschwämmli, grüner Apfel

Marinierter Hüttenkäse
mit eingelgten Eierschwämmli, gebratenen Steinpilzen,
Senfsaat und Kräutersalat

Geschmorte Hohrippe und Entrecote vom Walliser Eringer Rind
Pastinake, Lattich, Buchweizen

Mousse und Parfait von der Kirsche

92

FRISCH FISCH

Wolfsbarschfilet und Flusscrevetten
grüner Spargel, Eierschwämmli, Kohlrabi, Kräuterkartoffeln

42

Lachs - Steak in Teryaki Lack
auf Aubergine mit gedämpften Nudeln

42

FLEISCHGERICHTE

Walliser Schwarznasen Lamm Entrecôte medium gebraten, unter der Kräuterkruste mit Ratatouille	42
"Coq au Vin" der französische Klassiker Poulet geschmort und gebraten	32
Rindsfiletspitzen "Stroganoff"	36
Beilagen zur Auswahl: Sweet Fries, Pommes Frites, Reis, Tagliatelle Kräuterkartoffeln, Risotto	je 8



D E S S E R T S

Chefs Kaiserschmarren,
karamellisiert mit Sultaninen, Mandelsplitter und
Aprikosenröster

18

Gefüllter Windbeutel mit Karamellrahmeis,
Haselnusscrunch und Feigen

14

Hausüberraschung

16

HAUSGEMACHTES

Coupe Merengue
mit Baumnüssen, Baumnussglace, Dulce de Leche und Rahm

15

Coupe Napoleon
Vanilleglace, Napoleon Cookies, Rahm und Erdbeeren

15

GLACE

Romanoff, eine Kugel Vanilleglace, Erdbeeren, Rahm	6
Karamellito, eine Kugel Karamellglace, Karamellsauce und Rahm	6
Dänemark, eine Kugel Vanilleglace, Schokosauce, Rahm	7
Icecoffe gerührt	12,5
Sorbet Pruneau, zwei Kugeln Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	12,5
Coupe Smarties, zwei Kugeln Glace nach Wahl mit Rahm und Smarties	9,5

KÄSE

Variation aus vier Kantonen
Wallis, Graubünden, Bern und Appenzell
mit Feigensenf, Birnenbrot
und hausgemachten schwarzen Baumnüssen

18

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und sind inkl. MwSt.