

Tageskarte

lunch menu

menu du jour

Vorspeisen

Blattsalat	9.00
Gemischter Salat	10.50 / 17.50
Poulet Curry Salat	12.50 / 18.50
mit Früchten garniert * salade de poulet tiède au curry accompagnée de fruits chicken curry salad with an exotic fruit garnish	
Salat Belmont	14.50
Blattsalat Speck und Kartoffelwürfel * avec lard et pommes de terre * bacon and potatoes	
Tomatensuppe	
mit Rahmhaube *avec de la crème *with wipped creme	
	10.80
Gemüsecrèmesuppe	10.80
soupe crémeuse aux légumes * vegetable creme soupe	

Aus dem Spycher

Walliserteller	27.50
Assiette „ Valaisanne“	
Trockenfleischteller	29.00
Viande sechée * air dried beef	
Hobelkäse	27.00
Fromage raboté * shaved cheese	

Hauptgerichte

Schweins-Cordon Bleu	36.00
mit Pommes-Frites und Gemüse	
Cordon Bleu avec frites et légumes * Cordon Bleu with french fries and vegetables	
Schweinsbratwurst	26.00
mit Bratkartoffeln und Gemüse * saucisse de porc avec pommes de terre sautée et légumes	
pork sausage with fried potatoes and vegetables	
Paniertes Schnitzel	26.00
mit Pommes Frites und Gemüse	
escalope panée avec frites et légumes * schnitzel with french fries and vegetables	
Poulet-Flügeli	21.50
mit Pommes-Frites und Tartarsauce	
ailles de poulet avec frites et sauce tartare * chicken wings with french fries and tartare sauce	
Rinds-Stroganow	
mit Spätzli und Gemüse	39.00
avec spätzli et légumes * with spätzli and vegetables	

Käsefondue

ab 2 Personen à partir de 2 personnes, from 2 persons

Käse-Fondue mit Brot 27.- p.P.

Fleischherkunft

Rind : Südamerika / Schweiz Schwein: Schweiz / Deutschland

Geflügel: Schweiz / Ungarn

Teigwaren

Spätzlipfanne 24.00

hausgemachte Butterspätzli an Champignonrahmsauce, Schinken und Käse überbacken
spätzli sauce aux champignon, jambon et fromage.
housemade spatzli with a mushroom sauce ,ham and grated cheese

Gemüse-Spätzli 24.00

légumes ,sauce à la crème et gratiné au fromage * spätzli with a vegetable cheese gratin

Penne Belmont 23.50

Tomatensauce mit Schinken Champignons Zwiebeln
sauce tomate jambon champignon et oignon * tomato sauce ham mushrooms and onions

Penne Rinaldini 23.50

mit Gemüse an einer leichten Currysauce
légumes et sauce au curry with vegetable on a currysauce

Fitness-Teller

Gemischter Salat ...

Assiette de salade...

mixed salad...

mit Schweins-Cordon Bleu 34.00

avec cordon Bleu with cordon Bleu

mit Schnitzel paniert 24.00

avec escalope panée * with schnitzel

mit Pouletflügeli (4Stk.) 21.00

avec ailes de Poulet * with chicken wings

Abendkarte

dinner menu

menu du soir

Vorspeisen

Hausgemachtes Tomatenmousse 14.80

mit Gemüse-Carpaccio & Rohschinken

Mousse aux tomates fait maison avec carpaccio de légumes & jambon cru

fresh tomato mousse with vegetable-carpaccio & cured ham

Lachs-Tartar 17.50

an einer Honig-Senf Sauce

Tartare au saumon avec sauce au miel et moutard

salmon tartare with honey Mustard sauce

Poulet Curry Salat 12.50 / 18.50

mit Früchten garniert * salade de poulet tiède au curry * accompagnée de fruits

chicken curry salad with fruit garnish

Blattsalat 9.00

Salat Belmont 14.50

mit Speck und Kartoffelwürfel * avec lard et pommes de terre * with bacon and potatoes

Gemischter Salat 10.50 / 17.50

Tomatensuppe 10.80
mit Rahmhaube * avec de la crème * with wipped creme

Gemüsecrèmesuppe 10.80
soupe crémeuse aux légumes * vegetable creme soupe

Walliserteller 27.50
Assiette „ Valaisanne“

Trockenfleischteller 29.00
Viande sechée * air dried beef

Fleischgerichte

Entrecôte Café de Paris 42.00
Lady`s Cut an Kräuterbutterschaum und Pommes Frites und Gemüse
avec mousse Café de Paris , frites et légumes * with herb butter , French fries and vegetables

Rinds-Stroganow mit Spätzli und Gemüse 39.00
avec spätzli et légumes * with spätzli and vegetables

Hohrückensteak an Whisky-Sauce Nudeln und Gemüse 39.00
Steak de boeuf sauce au whisky pâtes et legumes * rib-eye steak Whisky sauce noodles vegetables

*Cordon Bleu Schinken und Käse jambon, fromage * ham, cheese	36.00
*Cordon Blanc Speck, Zwiebeln und Käse lard, oignons ,fromage * bacon, onion, cheese	36.00
*Cordon Vert Lauch, Kartoffeln, Äpfel und Käse poireau, pommes de terre, pommes, fromage * leek, potatoes ,apples, cheese	36.00
*Cordon Jaune Ananas und Käse ananas, fromage * pineapple, cheese	36.00
*Cordon Rouge Tockenfleisch, getrocknete Aprikosen, Käse viande séchée, abricots secs, fromage * dried meet, dried apricot, cheese	36.00
*Cordon 13 Sterne Rohschinken, getrocknete Tomaten, Käse jambon cru, tomate sechée, fromage * with cured ham, tomato, cheese	36.00
*Cordon Feu (scharf) Chorizo, Chili, Käse (fort) chorizo, piment rouge, fromage * (spicy) chorizo, Chili, cheese	36.00

*mit Pommes frites und Gemüse *avec frites et légumes *with french fries and vegetables

Teigwaren

Penne Rinaldini

23.50

mit Gemüse an einer leichten Currysauce
avec légumes et sauce au curry * with vegetable on a currysauce

Penne Belmont

23.50

Tomatensauce mit Schinken, Champignons, Zwiebeln
sauce tomate, jambon, champignon et oignon * tomato sauce, ham, mushrooms and onions

Spätzlipfanne

24.00

hausgemachte Butterspätzli an Champignonrahmsauce, Schinken und Käse überbacken.
spätzli avec sauce aux champignon, jambon et fromage.
housemade spätzli in a mushroom sauce ,ham and grated cheese

Gemüse-Spätzli

24.00

légumes, sauce à la crème et gratiné au fromage, spätzli with vegetable and cheese

Fondues

ab 2 Personen à partir de 2 personnes, from 2 persons

Fondue Bourguignonne

48.00 p.P.

Rindswürfel * viande de bœuf * cubes of beef

mit hausgemachten Saucen, Pommes frites und Reis

avec différentes sauces, frites et du riz * with different sauces ,french Fries and rice

Käse-Fondue mit Brot

27.00 p.P.

fondue au fromage cheese fondue

Fleischherkunft

Rind : *Südamerika / Schweiz* Schwein : *Schweiz / Deutschland*

Geflügel : *Schweiz / Ungarn* Lachs : *Schweiz*

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, fragen Sie unsere Mitarbeiter