

SALATE

SALADES
SALADS

- Salat vom Buffet, gross / klein**   22.- / 15.-
Salade du buffet, grande / petite portion
Salad buffet, large / small
- Tomaten und Mozzarella**   19.-
Tomates et mozzarella
Tomatoes and mozzarella cheese

KALTE VORSPEISEN

ENTRÉES FROIDES
COLD STARTERS






- Melone mit Rohschinken**   29.-
Melon et jambon cru
Melon and dry-cured ham
- Walliser Teller, gross / klein**  29.- / 22.-
Assiette valaisanne, grande / petite portion
Platter Valaisanne style, large / small
- Trockenfleischteller, gross / klein**   29.- / 22.-
Viande séchée du Valais, grande / petite portion
Valais dry-cured beef, large / small
- Geräucherter Lachs, gross / klein**  29.- / 22.-
Saumon fumé, grande / petite portion
Smoked salmon, large / small
- Carpaccio «Derby», gross / klein**  26.- / 19.-
Carpaccio «Derby», grande / petite portion
Carpaccio «Derby», large / small
- Crevetten-Cocktail, Sauce Calypso** 21.-
Cocktail de crevettes
Shrimp cocktail
- Gänseleber-Terrine**  44.-
Foie gras de Strasbourg
Goose liver from Strasbourg

Bei Fragen zu Allergien und Intoleranzen sind wir Ihnen gerne behilflich.


Si vous avez des questions sur les allergies et les intolérances, nous sommes à votre disposition. Nous vous aiderons volontiers.

For questions about allergies and intolerances we gladly assist you.

-  **Vegetarisch | végétarien | vegetarian**
 **Glutenfrei | sans gluten | gluten-free**
 **Laktosefrei | sans lactose | lactose free**

SUPPEN

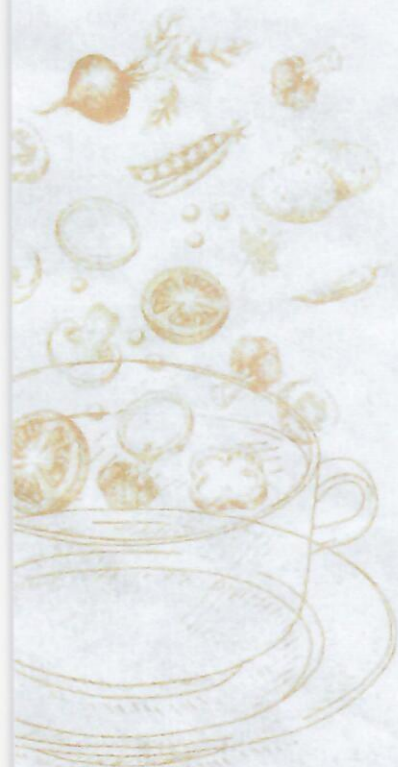
POTAGES
SOUPS

Tagessuppe	10.50
Potage du jour Soup of the day	
Minestrone 	12.50
Potage minestrone Vegetable soup	
Gebundene Hummersuppe	15.-
Bisque de homard Cream of lobster soup	

WARME VORSPEISEN

ENTRÉES CHAUDES
HOT STARTERS

Bruschetta «Derby»  	16.-
Bruschetta «Derby» Bruschetta «Derby»	
Schnecken an Kräuterbutter, 12 / 6 Stück	24.- / 16.-
Escargots sauce au beurre aux fines herbes Snails with herb butter	
Überbackene Auberginen  	19.-
Paupiettes d'aubergines gratinées Eggplants gratinated	
Gebratene Scampi auf Saisonsalat 	29.-
Scampis sautés sur lit de salade Scampi sautéed on fresh salad	
Walliser Käseschnitte 	25.-
Croûte au fromage à la valaisanne Cheese on toast Valaisanne style	



FLEISCH-GERICHTE

PLATS DE VIANDE
DISHES OF MEAT

(Kalb, Veau, Calf)



Wienerschnitzel 42.-
Escalope de veau viennoise
Veal cutlet Vienna style

Cordon Bleu 49.-
Escalope de veau cordon bleu
Veal cutlet Cordon Bleu

Kalbssteak an Morchelsauce 53.-

Kalbspiccata mit Safranrisotto 41.-
Piccata de veau avec risotto au safran
Veal piccata with saffron risotto

Kalbsleber venezianische Art 41.-
Emincé de foie de veau à la vénitienne
Minced calf's liver Venetian style

Zürcher Geschnetzeltes 41.-
Emincé de veau à la zurichoise
Minced veal Zurich style

Fitnesssteller: Kalbsschnitzel grilliert, Gemüse 36.-
Assiette fitness: escalope de veau, légumes
Fitness platter: Grilled Veal Steak with Vegetables

Kalbsbratwurst mit Rösti 21.-
Saucisse de veau, rösti
Veal sausage, hash brown potatoes

(Rind, Boeuf, Beef)

Rindsfilet, Sauce nach Wahl 57.-
Tournedos de boeuf, sauce au choix
Fillet steak, choice of sauce

Entrecôte, Sauce nach Wahl 52.-
Entrecôte, sauce au choix
Sirloin steak, choice of sauce

Pfeffersteak 52.-
Steak sauce au poivre
Pepper steak

Chateaubriand Maison, Sauce Béarnaise, ab 2 Pers. p.Pers 57.-
Chateaubriand maison, sauce béarnaise, à partir de 2 pers.
Double fillet steak, Béarnaise sauce, from 2 pers.



	Paniertes Schweineschnitzel	37.-
	Escalope de porc panée Breaded pork schnitzel	
(Schwein, Porc, Pig)	Schweinsfilet Medaillons an Rahmsauce	46.-
	Filet mignon de porc à la crème Filet mignon of pork with cream sauce	
	Lammrücken «Derby», ab 2 Pers.	p. Pers. 52.-
(Lamm, Agneau, Lamb)	Carré d'agneau à la provençale, à partir de 2 pers. Saddle of lamb in herb sauce, from 2 pers.	
	Gegrillte Pouletbrust	29.-
(Geflügel, Volaille, Poultry)	Suprême de volaille grillé Grilled chicken breast	

SPEZIALITÄTEN

SPÉCIALITÉS
OUR FAVORITES

	Fondue Bourguignonne oder Chinoise, ab 2 Pers.	p.Pers. 52.-
	Fondue bourguignonne ou chinoise, à partir de 2 pers. Fondue Bourguignonne or Chinoise, from 2 pers.	
	Rinds-Tatar mit Toast, gross/klein	52.- / 42.-
	Steak tatar, grande/petit portion Steak tatar, big/small	

FLAMBIERT

METS FLAMBÉS
FLAMED DISHES

	Rindsfilet Stroganoff, Beilagen nach Wahl, ab 2 Pers.	p.P. 57.-
	Filet de boeuf Stroganoff, accompagnement au choix, à partir de 2 p Beef fillet Stroganoff style, choice of side dishes, from 2 pers.	
	Kalbsfilet, Beilagen nach Wahl, ab 2 Pers.	p.Pers. 52.-
	Filet double de veau flambé, accompagnement au choix, à partir de 2 p Veal fillet flambé grilled, choice of side dishes, from 2 pers.	
	Kalbsnieren Provençale, Beilagen nach Wahl	47.-
	Rognons de veau à la provençale, accompagnement au choix Calf's kidneys Provençale style, choice of side dishes	
	Scampi, Provençale oder an Curry und Beilagen	56.-
	Scampi à la provençale ou à l'hawaïenne, accompagnement au choix Scampi Provençale style or Hawaïen style, choice of side dishes	

Zu unseren Fleisch- und Fischgerichten servieren wir Ihnen marktfrische Gemüse (oder einen Salat vom Buffet) und nach Wahl: Reis, Nudeln, Pommes Frites, Kartoffelkroketten oder Rösti.

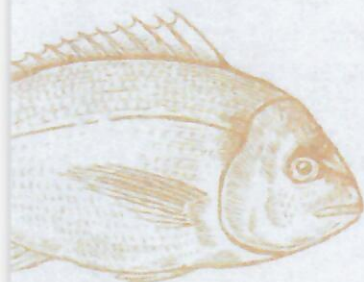
Pour accompagner nos plats de viande et de poisson, nous vous servons des légumes frais (ou une salade du buffet) et au choix: riz, des pâtes, des frites, des croquettes de pommes de terre ou des röstis.

To our meat and fish dishes we serve you fresh vegetables (or a salad from the buffet) and your choice of rice, noodles, french fries, potato croquettes or rösti,

FISCH

POISSON

FISH



Forelle nach Müllerinnen Art

Truite façon meunière

Fried trout meunière

36.-

Ganze Seezunge gebraten

Sole meunière entière

Whole sole meunière

52.-

Seezungenfilets an Weissweinsauce

Filets de sole «bonne femme»

Sole fillets, with wine sauce

39.-

Lachs gedünstet an Zitronensauce

Saumon poché sauce au citron

Poached salmon with lemon sauce

42.-

VEGETARISCH

VÉGÉTARIEN

VEGETARIAN

Gemüseteller mit Salzkartoffeln

Assiette de légumes, pommes nature

Vegetable platter, boiled potatoes

19.-

*Oder verlangen Sie unsere vegetarische Speisekarte, in der Sie weitere vegetarische Köstlichkeiten finden.

*Ou demandez notre menu végétarien, dans lequel vous trouverez d'autres délices végétariens.

*Or request our vegetarian menu, where you will find more vegetarian delicacies.

RISOTTI

Risotto mit Meeresfrüchten

Risotto aux fruits de mer

Risotto with sea food

27.-

Risotto mit Gemüse oder mit Safran

Risotto aux légumes ou au safran

Risotto with vegetables or saffron

24.50

Risotto mit Trüffelöl

Risotto à l'huile parfumée à la truffe blanche

Risotto with truffle oil

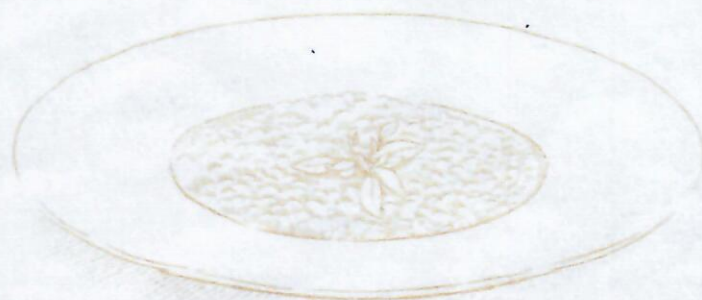
24.50

Risotto mit Steinpilzen

Risotto aux bolets (cèpes)

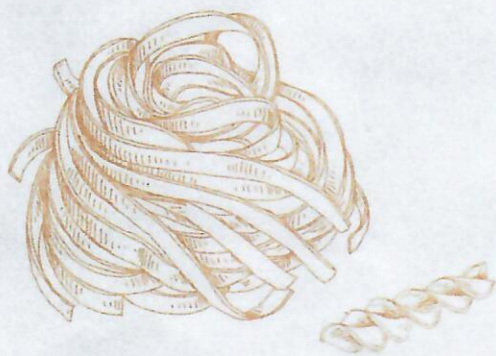
Risotto with boletus mushrooms

24.50



TEIGWAREN

PÂTES
PASTA



- Spaghetti Napoli, mit feiner Tomatensauce**   24.50
Avec une fine sauce tomate
With fine tomato sauce
- Spaghetti Bolognese, mit Fleischsauce**  25.50
Avec viande hachée et sauce tomate
With tomato and meat sauce
- Spaghetti Carbonara, mit Speck, Rahm und Eigelb** 26.50
Avec lardons, crème et jaune d'oeuf
With bacon, cream and egg yolk
- Spaghetti Aglio, Oglio, Peperoncino**   24.50
Avec ail, huile d'olive et piments
With garlic, olive oil and spicy red pepper
- Gnocchi Sorrentina mit Tomaten und Mozzarella**  26.50
Gnocchi à la sorrentine, sauce tomate et mozzarella
Gnocchi with tomato sauce and Mozzarella
- Lasagne al forno** 26.50
Lasagnes au four
Baked lasagne
- Fusilli «Derby» mit Auberginen, Zucchini & Tomaten**   26.50
Fusillis à la «Derby», avec aubergines, courgettes et tomates
Fusilli «Derby» style, with eggplant, courgette and tomato

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

POUR NOS JEUNES HÔTES
CHILDRENS DISHES

- Poulet nuggets, Pommes Frites, 2 Kugeln Eiscreme** 16.-
Nuggets de poulet, pommes frites, 2 boules de glace
Chicken nuggets, French fries, ice cream
- Fisch nuggets, Pommes Frites, 2 Kugeln Eiscreme** 14.-
Nuggets de poisson, pommes frites, 2 boules de glace
Fish nuggets, French fries, ice cream



Herkunft Fleisch | Origine viande | Origin meat:

Kalb | veau | veal:

Schweiz, Suisse, Switzerland

Schwein | porc | pork:

Schweiz, Suisse, Switzerland

Rind | boeuf | beef:

Schweiz, Suisse, Switzerland / Südamerika, Amérique du Sud, South America

Lamm | agneau | lamb:

Neuseeland, Nouvelle-Zélande, New Zealand / Australien, Australie, Australia

Geflügel, poulet, chicken:

Schweiz, Suisse, Switzerland / Südamerika, Amérique du Sud, South America