

# M E N U



## VORSPEISEN - ENTRÉES - STARTERS

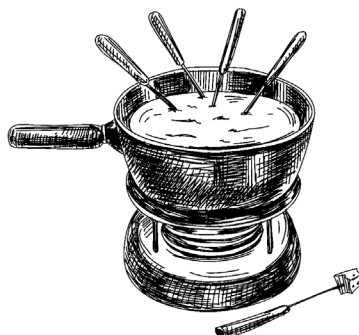
Längfluh Plättli mit Rohschinken, Saaserwurst, Speck und Käse avec jambon cru, saucisse de Saas, lard et fromage with raw ham, Saaser sausage, bacon and cheese	29.00
Frischer Blattsalat mit Hausdressing ✓ Salade verte fraîche avec vinaigrette maison Fresh leaf salad with house dressing	kl. 9.50 / 14.00
Hausgemachte Suppe ✓ Soupe maison Homemade soup	12.00

## HAUPTGANG - LES PLATS PRINCIPAUX - MAIN DISHES

Rösti Längfluh 🐷 mit Schweinsbratwurst und Zwiebelsauce avec saucisse de porc et sauce aux oignons with pork sausage and onion sauce	29.00	Äpler-Maccronen ✓ mit Apfelmus und Röstzwiebeln Magroens alpin, compote de pommes et oignons rôtis Alpine macaroni with applesauce and roasted onions	23.50
Äpler Rösti mit Speck, Zwiebeln, Käse und Spiegelei avec lard, oignons, fromage et œuf au plat with bacon, onions, cheese and fried egg	27.50	Hörnli mit Gehacktem Cornettes avec la viande hachée Pasta and minced meat	kl. 18.00 / 23.50
Rösti alla caprese ✓ mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum avec tomates, mozzarella et basilic with tomatoes, mozzarella and basil	25.00	Pinsa Längfluh mit Rohschinken, Tomaten, Mozzarella, Pesto, Oliven avec jambon cru, tomates, mozzarella, pesto, olives with raw ham, tomatoes, mozzarella, pesto, olive	26.00
Rösti mit frischem Gemüse ✓ Rösti avec légumes Rösti with vegetables	23.00	Paniertes Schweineschnitzel 🐷 mit Salat oder Pommes frites Escalope de porc panée avec salade ou frites Breaded pork cutlet with salad or french fries	32.00
Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei Croûte au fromage avec jambon et œuf au plat Cheese slice with ham and fried egg	25.50	Lachsfillet 🐟 mit Wildreis und Blattspinat an einer Zitronensauce Filet de saumon avec riz sauvage et épinards en branches à la sauce au citron Salmon fillet / wild rice / leaf spinach on lemonsauce	34.00
Käseschnitte mit Speck und Lauch Croûte a fromage avec lard et poireaux Cheese slice with bacon and leek	26.00	Ragout mit Polenta und Tagesgemüse 🐷 Ragoût avec polenta et légumes du jour Ragout with polenta and vegetables of the day	37.00

## KÄSEFONDUE - FROMAGE - CHEESE

Käsefondue Fondue au fromage Cheese fondue	ab 2 Personen	✓	28.00 / p.P.
Trüffel - Fondue Fondue aux truffes Truffle Cheese Fondue	ab 2 Personen	✓	34.00 / p.P.
Kräuter - Fondue Fondue aux herbes Herbs cheese fondue	ab 2 Personen	✓	30.00 / p.P.



# F O N D U E

# K

# I

# D

# S



## KINDERKARTE - ENFANTS - CHILDREN

Kleiner Blattsalat ✓ Petite salade verte Little leaf salad	9.50
Spaghetti mit Tomatensauce ✓ Spaghetti à la sauce tomate Spaghetti with tomato sauce	13.00
Fischstäbchen mit Wildreis und Blattspinat 🐟 Bâtonnets de poisson avec riz sauvage et épinards en branches Fish fingers with wild rice and leaf spinach	17.00
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 🐷 Escalope de porc panée avec frites Breaded pork cutlet with french fries	21.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites 🐔	15.00

✓ vegetarisch

🐟 Fisch - Norwegen

🐷 Schwein - Schweiz

🐔 Poulet - Schweiz / Tha.

# D E S S E R T



## SÜSS - SUCRÉ - SWEET

Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce Strudel aux pommes avec sauce chaude à la vanille Apple strudel with warm vanilla sauce	11.50
Schokoladen-Küchlein mit warmem Kern und Joghurteis Petit gâteau au chocolat avec cœur chaud et glace au yaourt Chocolate cake with warm core and yoghurt ice cream	10.50
Mousse Mousse Mousse	7.50
Früchtekuchen Gâteau aux fruits Fruitcake	5.50
<i>Rahmzuschlag</i> <i>Supplément pour crème</i> <i>Cream supplement</i>	1.50
Walliser Käseteller Assiette de fromages valaisans Regional Cheese plate	16.00

## COFFEE TIME

Verschiedene Tee's	4.50
Kaffee	4.50
Espresso	4.50
Cappuccino	5.00
Milchkaffee	5.00
Längfluhkaffee (Swiss chocolate)	9.00
Schümli Pflümli	9.00
Kaffee Baileys	9.00
Kaffee Amaretto	9.00
Kaffee Lutz (Zwetschge, Pflümli, Kernobst, Chrüter)	8.00
Kaffee fertig (Zwetschge, Pflümli, Kernobst, Chrüter)	8.00

## BRÄNDE / SCHNÄPSE

<b>URS HECHT</b>	
Pflaumenbrand	12.00
Apfelbrand	12.00
Williamsbrand	12.00
Traubenbrand Merlot Trester	12.00
Vieille Williams Barrique	9.00
Vieille Prune Barrique	9.00
Vieille Apricot Barrique	9.00
Merlot Ticino Barrique	9.00
Apricotine	8.00
Vieille Prune	8.00
Williams	7.00
Appenzeller	6.00

Alle unsere Preise sind in CHF angegeben