


# Vorspeisen / kleine Gerichte

## *Starters / small dishes*

		CHF
Trockenwurst (auf Holzbrett serviert) <i>Dried sausage (served on wooden board)</i>	150g.	13.-
Trockenfleisch von Hérens Rind (auf Holzbrett serviert) <i>Dried meat from Hérens beef (served on wooden board)</i>	 100g.	16.-
Käse Sortiment vom Wallis (auf Holzbrett serviert) <i>Cheese assortment from the Valais (served on wooden board)</i>		12.-
Mazot-Teller (Schinken, Speck, Wurst, Trockenfleisch, Käse) <i>Plate Mazot (Ham, smoked bacon, sausage, dried meat, cheese)</i>		26.-
Mini-Mazot		18.-
Grenier-Teller (Trockenfleisch) / <i>Plate Grenier (dried meat)</i>		26.-
Schnecken an Genepi / <i>Snails with Genepi</i>		
6 Stück / <i>6 pieces</i>		12.-
12 Stück / <i>12 pieces</i>		18.-
Schnecken an Kräuterbutter / <i>Snails with herb butter</i>		
6 Stück / <i>6 pieces</i>		12.-
12 Stück / <i>12 pieces</i>		18.-
Fleischpastete des Chefs / <i>The chef's terrine</i>		18.-
Pilze in Cremesauce mit Blätterteig <i>Mushrooms in cream sauce with puff pastry</i>		16.-
Krabbencocktail, Avocado-Mousse <i>Shrimpscocktail, avocado mousse</i>		16.-
Tagessuppe / <i>Soup of the day</i>		8.-
Kleiner grüner Salat / <i>Small green salad</i>		6.-
Kleiner gemischter Salat / <i>Small mixed salad</i>		9.-
Grosser gemischter Salat / <i>Big mixed salad</i>		12.-

# Fleisch auf heissem Stein

## *Meat on hot stone*

in Stücke geschnitten, mit Sauce bedeckt  
*cut into dice, coated with sauce*

L'ardoise Trappeur



Hérens Rind+Rind / *Hérens beef+beef*

L'ardoise Québec

Karibu+Wapiti / *caribou+wapiti*

L'ardoise Grands espaces

Bison+Pferd / *buffalo+horse*

100 gr 29.-

150 gr 37.-

200 gr 45.-

250 gr 53.-

300 gr 60.-

Extra portion

100 gr 18.-

Unser Fleisch auf heissem Stein ist mit einer Sauce und einer Beilage nach Wahl serviert  
*Our meat on hot stone is served with one sauce and one garnish*

Saucen / *Sauces:*

Senfkornbutter / *Mustard seed butter*

Paprikabutter / *Spicy butter*

Kräuterbutter / *Herb butter*

Knoblauchbutter / *Garlic butter*

Calypso / *Cocktail sauce*

Curry

Pfeffer / *Pepper*

Beilagen / *Garnishes:*

Pommes Frites / *French fries*

Country potatoes

Kartoffelpuree, leicht gratiniert

*Mashed potatoes with gratine finish*

Nudeln / *Noodles*

Roesti / *Hash browns*

Kleiner grüner Salat / *Small green salad*

Gemüse / *Vegetables*

Zusätzliche Beilage / *additional garnish*

6.-

# Fleisch / *Meat*

Auf heissem Stein (oder auf Teller), mit einer Sauce und einer Beilage nach Wahl  
*On hot stone (or on plate), with one sauce and one garnish*



Hérens Rinder-Rumpsteak / *Hérens beef rumpsteak* 200 gr 39.-



Hérens Rinder-Entrecote / *Hérens beef entrecote* 250 gr 45.-



Hérens Rindsfilet / *Hérens beef fillet* 200 gr 49.-

Bison Rumpsteak / *Buffalo rumpsteak* 200 gr 45.-

Pferderumpsteak / *Horse rumpsteak* 200 gr 38.-

Lammfilet / *Lamb fillet* 200 gr 38.-

Entenbrustfilet / *Duck breast fillet* 250 gr 33.-

Hähnchenfilet / *Chicken breast fillet* 250 gr 31.-

Mixed grill 250 gr 38.-

(nur auf heissem Stein / *only on hot stone*)

Auf Teller können wir das Fleisch mit Sauce servieren:

*On plate, we can serve the meat with sauce:*

- Rotweinsauce / *Red wine sauce*
- Pfeffersauce / *Pepper sauce*
- Champignonsauce / *Mushroom sauce*
- Senfsauce / *Mustard sauce*

+ 6.-

## Fleischtartar / *Steak tartar*



Hérens Rindstartar (mit Toasts und Butter oder Pommes Frites)  
*Hérens beef steak Tartar (with toasts and butter or French fries)*  
120 gr                      28.-                      200 gr                      39.-

Bisonstartar (mit Toasts und Butter oder Pommes Frites)  
*Buffalo steak Tartar (with toasts and butter or French fries)*  
120 gr                      31.-                      200 gr                      44.-

## Hausgemachte Hamburger / *Homemade hamburgers*

Brötchen vom Bäcker, Pommes Frites, kleiner grüner Salat als Vorspeise  
*Bakery buns, french fries, small green salad as starter*

- **Hähnchen**, Käse, Rohschinken, Tomaten, Zwiebeln, Salat, frische Kräutersauce                      27.-  
- *Chicken, cheese, ham, tomato, onions, salad, fresh herb sauce*
- **Lachs**, Tomaten, Zwiebeln, Kapern, frische Kräutersauce                      27.-  
- *Salmon, tomato, onions, carper, fresh herb sauce*
- **Trappeur**, Hérens Rind Hacksteak, Tomaten, Käse, Speck, Zwiebeln                      29.-  
- *Trappeur, Hérens beef burger, tomato, cheese, bacon, onions*
- **Vegetarisch**, Aubergine, Gurken, getrocknete Tomaten, Zwiebeln, Parmesan, Karottenpüree, Quinoasteak mit Avocado, frische Kräutersauce                      25.-  
- *Vegetarian, aubergine, cucumber, dried tomatoes, onions, parmesan, mashed carrots, quinoa steak with avocado, fresh herb sauce*

## Fisch-Schalentiere / *Fish-shellfish*

Riesengarnelen auf provenzalische Art,  
auf heissem Stein, Beilage nach Wahl  
*Jumbo shrimps Provençal-style,*  
*on hot stone, with garnish*                      200gr.                      35.-

Lachsfilet auf heissem Stein, Beilage und Sauce nach Wahl  
*Swordfish fillet on hot stone, garnish and sauce of your choice*                      32.-

Tages Fisch auf Teller, Beilage und Sauce  
*Fish of the day, garnish and sauce*                      32.-

## Roesti / *Hash browns*

Roesti, Bergkäse / <i>Mountain cheese</i>	16.-
Roesti, Bergkäse, Gemüse / <i>Mountain cheese, vegetables</i>	18.-
Roesti, Bergkäse, Schinken / <i>Mountain cheese, ham</i>	18.-
Roesti, Bergkäse, Speckstreifen, Zwiebeln <i>Mountain cheese, diced bacon, onions</i>	18.-
+ 1 Spiegelei / + 1 <i>fried egg</i>	1.-

## Käsegerichte / *Cheese dishes*

Käseschnitte natur / <i>Melted cheese toast</i>	15.-
Käseschnitte mit Schinken / <i>Melted cheese toast with ham</i>	17.-
Käseschnitte mit Tomate und Speck <i>Melted cheese toast with tomato and bacon</i>	19.-
+ 1 Spiegelei / + 1 <i>fried egg</i>	1.-

## Greyerzer Käsefondue *Gruyère cheese fondue*

von Christophe Dumas, Käsermeister in Châtel-St-Denis  
*from Christophe Dumas, master cheesemaker in Châtel-St-Denis*

mit Brot serviert / served with bread	
200 gr	22.-
250 gr	26.-

# Kinderkarte / Kids menu

Nur für unsere kleinen Gäste bis 13  
*Only for our young guests until 13*



Hérens Rindersteak – Pommes Frites oder Country Potatoes <i>Hérens beef steak - French fries or country potatoes</i>	100 gr	17.-
Schinken – Pommes Frites oder Country Potatoes <i>Ham - French fries or country potatoes</i>		12.-
Teller Pommes Frites oder Country Potatoes <i>Plate of French fries or country potatoes</i>		7.-

## Mini Hamburgers

Brötchen vom Bäcker, Pommes Frites, kleiner grüner Salat als Vorspeise  
*Bakery buns, french fries, small green salad as starter*

- <b>Hähnchen</b> , Käse, Rohschinken, Tomaten, Zwiebeln, Salat, frische Kräutersauce - <i>Chicken, cheese, ham, tomato, onions, salad, fresh herb sauce</i>		18.-
- <b>Lachs</b> , Tomaten, Zwiebeln, Kapern, frische Kräutersauce - <i>Salmon, tomato, onions, carper, fresh herb sauce</i>		18.-
- <b>Trappeur</b> , Hérens Rind Hacksteak, Tomaten, Käse, Speck, Zwiebeln - <i>Trappeur, Hérens beef burger, tomato, cheese, bacon, onions</i>		20.-
- <b>Vegetarisch</b> , Aubergine, Gurken, getrocknete Tomaten, Zwiebeln, Parmesan, Karottenpüree, Quinoasteak mit Avocado, frische Kräutersauce - <i>Vegetarian, aubergine, cucumber, dried tomatoes, onions, parmesan, mashed carrots, quinoa steak with avocado, fresh herb sauce</i>		16.-

Auf heissem Stein – kleine Portion / *On hot stone – small portion*

Mini-Trappeur (Rind / <i>Beef</i> )	100 gr.	29.-
Mini-Québec (Karibu+Wapiti / <i>caribou+wapiti</i> )	100 gr.	29.-
Mini-Grands espaces (Bison+Pferd / <i>buffalo+horse</i> )	100 gr.	29.-
Mini mixed grill	150 gr.	25.-
Mini Portion Garnelen / Mini shrimps portion	150 gr.	22.-

# Nachspeisen / *Desserts*

Crème brûlée	9.-
mit Genepilikör / <i>with Genepi liquor</i>	11.-
Eisbällchen / <i>Ice cream balls</i>	3.50
Aprikose, Kaffee, Schokolade, Zitrone, Milchkonfiture, Exotic, Genepi, Kastanie, Brombeere, Nuss, Blutorange, Weingartenpfirsich, Birne und Vanille <i>Apricot, coffee, chocolate, lemon, milk jam, exotic, genepi, chestnut, mulberry, walnut, blood orange, vine peach, pear and vanilla</i>	
Birnensorbet mit Birnenschnaps <i>Pear sorbet with pear spirit</i>	11.-
Aprikosensorbet mit Aprikosenschnaps <i>Apricot sorbet with apricot spirit</i>	11.-
Blutorangensorbet mit Cointreau <i>Blood orange sorbet with Cointreau</i>	11.-
Weingartenpfirsichsorbet mit Weingartenpfirsichlikör <i>Vine peach sorbet with vine peach liquor</i>	11.-
Genepieis mit Genepilikör <i>Genepi ice cream with Genepi liquor</i>	11.-
Zitronensorbet mit Wodka <i>Lemon sorbet with vodka</i>	11.-
Café glacé	11.-
Coupe Danemark	11.-
Käse Sortiment vom Wallis (auf Holzbrett serviert) <i>Cheese assortment from the Valais (served on wooden board)</i>	12.-

Gebäck des Tages / <i>Pastry of the day</i>	8.-
Café gourmand: 5 Nachspeisen Palette / <i>5 desserts palette</i>	13.-
Frischer Obstsalat mit Exotic Eis / <i>Fresh fruit salad with Exotic ice cream</i>	10.-
Waldbeerengratin mit Vanilleeis / <i>Wood berries gratin with vanilla ice cream</i>	12.-
Stück Kuchen / <i>Tart slice</i>	6.50