

Abendkarte ab 18 Uhr

Vorspeise warm

Hausgemachte Weissweinsuppe mit Kürbiskernöl	9
----------------------------------------------	---

Vorspeise kalt

Blattsalat mit Kräuter-Brot-Croutons	7.5
Gemischter Salat mit gerösteten Nüssen	9
Blattsalat mit gebratenen Valser Forellenstreifen	14
Rindstartar mit Salatbouquet	18

Salatteller

Salatteller mit Ei	14
Blattsalat mit gebratenen Valser Forellenstreifen	26
Rindstartar mit Salatbouquet	28
Blattsalat mit gebratenen Valser Forellenstreifen	14

Fleischigs

Vriner Schweinsfiletmedaillon mit Valser Eierschwämmen (Pifferlingen), Polenta und Gemüse	36
Rindsgeschnetzelt Stroganow mit Spätzli und Gemüse	34
Capuns an Kräutersauce	24
Cordon bleu mit Pommes frites	24
Kalbs Steak	34
mit Pfeffer-Cognac-Sauce serviert mit hausgemachten Spätzli	
Poulet Flügeli (CH) mit Brot	13
Poulet Flügeli (CH) mit Pommes frites	18
Chäässnitte, Brot mit Schinken belegt, Käse überbacken und mit Cornichons und Silberzwiebeln garniert	16
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce	16
mit hausgemachten Spätzli	
Currywurst mit Pommes frites	16

Abendkarte ab 18 Uhr

Äppis ohni Fleisch

Hausgemachte Käsespätzli mit Zwiebelringen	18
Hausgemachte Buchweizenpizokel an Gemüse, Champignon und Sbrinzspänen	22
Valser Eierschwämmiragou (Pifferlingragout) mit hausgemachten Quarkpizokel	28

Dessert

Hausgemachtes Meringueeis	pro Kugel 4
Hausgemachtes Amarettieis	pro Kugel 4