


## MENÜ

### SUPPEN

Suppe des Tages*	9.50
Gemüsecremesuppe mit 1 Paar Wienerli* nur im Winter	13.50

### SANDWICH MIT RUCHBROT

Vegetarier, Mayo, Salat, Tomaten* 	9
Salami*	9
Schinken*	9
Käse*	9
Trockenfleisch*	12
Rohschinken*	12
Knoblauchbrot warm*	8.50

### SALATE

Bunter Blattsalat*	10
Kleiner gemischter Salatteller*	12
Chefsalat* gemischter Blattsalat mit gebr. Speckseiten und Brotcroûtons	13
Grosser gemischter Salatteller*	21
Käsesalat garniert mit Blattsalat*	18
Wurstsalat garniert mit Blattsalat*	18
Fitnesssteller Poulet* grilliertes Pouletschnitzel mit Kräuterbutter und div. Salaten	25
Fitnesssteller Crevetten grillierte Crevetten-Spiess mit div. Salaten	28
Fitness Entrecôte grilliertes Rindsentrecôte mit div. Salaten	35

### PASTA / SPÄTZLI / VEGI

Gemüseteller Saisogemüse	25
Gemüsespätzli* hausgemachte Spätzli mit Gemüsebrunoise, Rahm serviert mit 3 Saisongemüsen	25
Omelette Nature*	12
Omelette mit Käse	14
Omelette mit Schinken	14
Spätzlipfanne* mit Speck, Zwiebeln, Rahm, Käse, gratiniert	21
Spaghetti Walnuss-Pesto* Olivenöl, Petersilie, Baumnuss, Knoblauch	21
Äplermakkaroni* Speck, Zwiebeln, Kartoffeln, Rahm, Käse, gratiniert auf Wunsch mit Apfelmus + 3.-	21
Hausgemachte Lasagne al forno	22

### RÖSTIPLAUSCH

Panorama Rösti* Schinken und Ei, mit Walliser Käse überbacken	22
Äpler Rösti* Speck, Zwiebeln und Ei	22
Walliser Rösti* Tomaten und Spargelspitzen, mit Walliser Käse überbacken	22
Clochard Rösti* gebratene Cervelatscheiben und Ei	22
Püüru Rösti* hausgemachte Schweinsbratwurst an einer feinen Zwiebelsauce	25
Süsskartoffel Rösti* 	21
mit Gemüsebrunoise, serviert mit 3 Saisongemüsen	
Rösti nature* 	15
Portion Pommes frites*	9

### WALLISER SPEZIALITÄTEN

	1/2	1/1
Trockenfleischteller*	19	28
Walliser Teller*	19	28
Hobelkäseteller*	15	19
Käseschnitte nature*		19
Käseschnitte Walliserart mit Tomaten*		22
Käseschnitte mit Ei und Schinken*		23
Käseschnitte Panorama* Rohschinken, Zwiebeln, eingelegte Birnen und Ei		25
Portion Raclette* mit Pellkartoffeln, Silberzwiebeln, Cornichons		9
Käsefondue*		26

### FLEISCHSPEZIALITÄTEN


Paniertes Schnitzel nach Wiener Art* Schweinschnitzel mit Pommes frites, Saisongemüse	33
Zürcher Geschnetzeltes Geschnetzeltes Kalbfleisch an Champignonrahmsauce, Rösti	39
Rindsentrecôte «Café de Paris» Pommes frites, Saisongemüse	41

Durchgehend warme Küche von 11:00–17:30 Uhr.

Reduzierte Küche von 15:00–17:30 Uhr.

Nur mit \* gekennzeichneten Speisen erhältlich.

Ab 17:30–21:30 Uhr Abendkarte.

 vegan erhältlich

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Bei Lebensmittelunverträglichkeit/Allergien melden Sie sich bei uns.

Herkunftsdeklaration · Rind: Schweiz/Argentinien/Brasilien/Uruguay

Kalb: Schweiz · Schwein: Schweiz · Poulet: Schweiz/Ungarn

Fisch: Vietnam (nachhaltige Zucht)

## FR MENU

### POTAGES

Potage du jour*	9.50
Potage de légumes* avec un pair de saucisse de Vienne (seulement en hiver)	13.50

### SANDWICH AVEC PAIN BIS

Végétarien, mayo, salade, tomates*	9
Salami*	9
Jambon*	9
Fromages*	9
Viande séchée du Valais*	12
Jambon cru*	12
Pain à l'ail chaude*	8.50

### SALADES

Salade verte*	10
Petite salade mêlée*	12
Salade du chef* petite salade verte avec lardons et croûtons	13
Grande assiette de salade mêlée*	21
Salade de fromage* garni avec de la salade verte	18
Salade de saucisses* garni avec de la salade verte	18
Assiette de Fitness Poulet* tranche de poulet grillée avec salade mêlées	25
Assiette de Fitness Crevettes avec salades mêlées	28
Assiette de Fitness Entrecôte de boeuf avec salade mêlées	35

### HITS VÉGÉTARIENS / PÂTES / SPÄTZLI

Assiette de légumes de saison	25
Spätzli aux légumes* spätzli maison avec légumes râpés, sauce à la crème et trois légumes de saison	25
Omelette Nature*	12
Omelette avec du fromage*	14
Omelette avec du jambon*	14
Poêlons de spätzli* lard, oignons, crème et fromage gratiné	21
Spaghetti noix-pesto* ail, persil, noix, huile d'olive	21
Macaroni de l'alpage* lard, oignons, pommes de terre, crème et fromage gratiné sur demande avec purée de pommes +3.-	21
Lasagne au four de la maison	22

### PALETTE DE RÖSTI

Rösti Panorama* avec jambon, oeuf et fromage du Valais gratiné	22
Rösti de l'alpage* avec lard, oignons et oeuf	22
Rösti à la Valaisanne* avec tomates, pointes d'asperges et fromage du Valais gratiné	22
Rösti du clochard* avec rondelles de cervelas grillé et oeuf	22
Rösti et saucisse à rôtir* saucisse de porc maison et sauce à l'oignon	25
Rösti patate douce* avec légumes râpés, et trois légumes de saison	21
Rösti nature*	15
Portion de frites*	9

### SPÉCIALITÉS VALAISANNES

	1/2	1/1
Assiette de Viande séchée* viande de boeuf séchée à l'air	19	28
Assiette valaisanne* lard, fromage de l'alpage, viande séchée, jambon cru	19	28
Assiette de fromage des Alpes*	15	19
Croûte au fromage natur*		19
Croûte au fromage valaisanne avec tomates*		22
Croûte au fromage avec oeuf et Jambon*		23
Croûte au fromage Panorama* avec jambon cru, oignons, poires marinées, oeuf		25
Portion de raclette* avec pommes de terre, oignons, cornichons		9
Fondue au fromage*		26

### SPÉCIALITÉS DE VIANDE

Escalope viennoise* Escalope de porc avec frites et légumes de saison	33
Emincé zurichois avec sauce aux champignons et à la crème et rösti	39
Entrecôte de boeuf café de Paris garniture de légumes et pommes frites	41

Cuisine chaud 11h00 - 17h30.

Cuisone réduite 15h00 - 17h30. \* repas disponibles.

Diner: a partir de 17h30 - 21h30 Menu du soir séparé.

alimentation végétalienne possible

Tous les prix en CHF comprise 7.7% TVA

## IT MENU

### ZUPPA

Zuppa del giorno*	9.50
Crema di verdura con Wienerli* solo in inverno	13.50

### SANDWICH CON PANE BIGIO

Vegetariano, Mayo, Insalata, Pomodori*	9
Salame*	9
Prosciutto*	9
Formaggio*	9
Carne secca*	12
Prosciutto crudo*	12
Pane all'aglio caldo*	8.50

### INSALATE

Insalata verde piccola*	10
Insalata mista piccola*	12
Insalata dello chef* insalata verde con dadini di lardo abbrustoliti e crostini di pane	13
Insalata mista grande*	21
Insalata al formaggio* guarnita con insalata a foglie	18
Insalata di salsicce* guarnita con insalata a foglie	18
Piatto Fitness con pollo* cotoletta di pollo grigliata con burro alle erbe e insalata mista	25
Piatto Fitness con gamberetti con burro alle erbe e insalata mista	28
Piatto Fitness Entrecôte di manzo con burro alle erbe e insalata mista	35

### PASTA / PIATTI VEGETARIANI

Piatto di verdure miste di stagione	25
Spätzli (gnocchetti) di verdure* spätzli fatti in casa con brunoise di verdure e salsa alla panna con 3 verdure di stagione	25
Omelette naturale*	12
Omelette con formaggio*	14
Omelette con prosciutto*	14
Terrina di spätzli* con lardo, cipolle, panna e formaggio gratinati	21
Spaghetti al pesto-noce* aglio, olio d'oliva, prezzemolo, noce	21
Maccheroni dell'alpino* con lardo, cipolle, patate, panna e formaggio gratinati su richiesta con composta di mele + 3.-	21
Lasagna al forno della casa	22

### RÖSTI (PATATE ARROSTITE)

Rösti Panorama* gratinati con prosciutto, uovo e formaggi del Vallese	22
Rösti Alpino* con lardo, cipolle e uovo	22
Rösti Vallese* gratinati con pomodoro, punte di asparagi e formaggio del Vallese	22
Rösti Clochard* con cervelat affettata e frita, ovo	22
Rösti con salsiccia* salsiccia di maiale fatta in casa con salsa alle cipolle	25
Rösti Patata dolce* con brunoise di verdure, con 3 verdure di stagione	21
Rösti al naturale*	15
Porzione pommes frites*	9

### SPECIALITÀ VALLESANE

	1/2	1/1
Piatto di carne secca* carne di manzo	19	28
Piatto Vallesano* lard, formaggio delle Alpi, carne secca, prosciutto crudo	19	28
Piatto di formaggio delle Alpi*	15	19
Crostini di pane al formaggio naturale*		19
Crostini di pane al formaggio con pomodorini*		22
Crostini di pane al formaggio con prosciutto e uovo*		23
Crostini di pane Panorama* prosciutto crudo, cipolla, pere in salamoia con uovo		25
Porzione di raclette* con patate, cipolla sottaceto, cetriolo sott'aceto		9
Fonduta di formaggio*		26

### SPECIALITÀ DI CARNE

Cotoletta alla viennese* fettina di maiale con patatine fritte e contorno di verdura	33
Spezzatino alla Zurighese spezzatino di vitello con funghi, panna e Rösti	39
Entrecôte di manzo con burro alle erbe aromatiche burro alle erbe aromatiche, contorno di verdure e patatine fritte	41

Cucina calda dalle 11:00-17:30.

Cucina ridotta dalle 15:00-17:30. \* pasti disponibili.

Cena: carta separata dalle 17:30-21:30.

cucina vegan possibile


Tutti i prezzi in CHF incl. 7,7% di IVA.

# MENU

## SOUPS

Soup of the day*	9.50
Vegetable soup with a pair of wiener* only in winter	13.50

## SANDWICHES

Vegetarian, with mayo, salad, tomato* 	9
Salami*	9
Ham*	9
Cheese*	9
Dried meat*	12
Raw Ham*	12
Carlic bread*	8.50



## SALADS

Green leaf-lettuce*	10
Small mixed salad*	12
Chef salad* small mixed greens with fresh bacon bits and croutons	13
Large dinner salad*	21
Cheese salad with lettuce*	18
Cervelat salad with lettuce*	18
Fitness platter Chicken* grilled chicken with herb butter and mixed salad	25
Fitness shrimps with herb butter and mixed salad	28
Fitness sirloin steak with herb butter and mixed salad	35

## PASTAS AND VEGETARIAN DELIGHTS

Vegetable platter seasonal vegetables	25
Vegetable spaetzle* home made spaetzle with three seasonal	25
Omelette Nature*	12
Omelette with Cheese*	14
Omelette with Ham*	14
Spaetzle skillet* with bacon and onions, baked in a cream sauce and topped with melted cheese	21
Spaghetti pesto-walnut* with olive oil, parsley, walnuts, garlic	21
Älplermagronen* pasta with bacon, onion, and potato, baked in a cream sauce and topped with melted cheese	21
Lasagna al forno home made	22

## RÖSTI FESTIVAL (HASH BROWNS)

Panorama rösti* baked with ham, egg, and Valaisian cheese	22
Äpler rösti* with bacon, onion and egg	22
Valaisian rösti* baked with tomato, asparagus, and Valaisian cheese	22
Clochard rösti* with fried sausage and egg	22
Bratwurst rösti* with home made pork sausage with onion sauce	25
Sweet potato Rösti* 	21
with vegetable brunoise, served with 3 seasonal vegetables	
Natur Rösti* 	15
French Fries one Portion*	9

## VALAISIAN SPECIALTIES

	½	¼
Dried meat platter* air-dried beef	19	28
Valaisian platter* bacon, alpine cheese, dried meat, and raw ham	19	28
Alpine cheese platter*	15	19
Cheese crust nature*		19
Cheese crust with tomato*		22
Cheese crust with egg and ham*		23
Cheese crust Panorama* raw ham, onions, pickled pears, with egg		25
Serving of raclette* with jacket potatoes, silver onions, gherkins		9
Cheese fondue*		26

## MEAT DISHES


Wienerschnitzel* Pork meat with French fries and season vegetables	33
Zürcher Geschnetzeltes sliced veal in a delicious mushroom sauce, served with hash browns	39
Herb-butter sirloin steak served on a bed of vegetables, with French fries	41

Continuously hot kitchen from 11.00 - 17.30 o'clock.

Reduced kitchen from 15.00 - 17.30 o'clock.

Only dishes marked with \* are available.

From 17.30- 21.30 evening menu – other map.

 vegan available

All prices in CHF including 7.7% VAT