



Sommer Speisekarte

Willkommen | Bienvenue | Welcome



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Toutes les informations concernant les ingrédients et éventuelles allergies et/ou intolérances sont disponibles sur demande auprès de nos employés.

Regarding ingredients in our dishes that may trigger allergies or intolerances, please feel free to inform our staff upon request.

G = Gluten

L = Laktose / Lactose

N = Nüsse / Noix / Nuts

S = Sellerie / Célerie / Celery

K = Krustentiere / Crustacés / Shell fish

F = Fischeiweiss / Protéine de poisson / Fish protein

Herkunftsländer Fleisch und Fisch:

Provenance des viandes et des poissons:

Countries of origin Meat and fish:

Rind-, Kalb-, und Schweinefleisch:

Pouletfleisch:

Crevetten:

Brot:

Hirsch:

Schweiz

Schweiz, Italien

Bianchi Zucht in Vietnam

Fredy's AG Schweiz

Deutschland, Österreich

Salate | Salades | Salads

Small Main

Grüner Blattsalat

10.- / 17.-

Salade verte

Green salad

S

Gemischter Salat

13.- / 22.-

Salade mêlée

Mixed salad

S

mit gebratenen Pilzen

29.-

avec des champignons sautés

with fried mushrooms

S

mit gebratenen Pouletstreifen

29.-

accompagnée de lamelles de poulet poêlées

with fried chicken strips

S

mit gebratenen Riesencrevetten

36.-

avec des crevettes Black Tiger

with fried black tiger prawns

S/K

Vorspeisen | Entrées | Starters

Small Main

Rindstatar (75gr /150gr.) mit Toast und Rosmarinkartoffeln

28.- /38.-

Tartare de boeuf avec toast

et pommes de terre au romarin

Beef tartar with toast and rosemary potatoes

Walliserteller

28.- /36.-

Assiette valaisanne

Platter of different local meats and cheese

Suppen | Soupes | Soups

Gerstenrahmsuppe mit Walliser Trockenfleisch

12.- /18.-

Crème à l'orge avec sa viande séchée valaisanne

Barley cream soup with cured local meat

L/S/G

Schweizer Spezialitäten | Swiss Specialties

Small Main

Flow's Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei + Spiegelei 2.- **28.-**

Crôte au fromage valaisanne avec du jambon,
vin blanc et des oignons + oeuf au plat 2.-

Flow's Käseschnitte Bread soaked in wine, ham, with cheese gratinated, + fried egg 2.-

Ugi's Spätzlipfanne **29.-**

Hausgemachte Spätzli mit Lauch, Speck und Käse

Spaetzle au poireaux, lardons et fromage

Homemade spaetzli (type of swiss pasta dish) with bacon, leek and cheese

G/L

Käsefondue von der Horu-Käserei **28.-**

Fondue au fromage

Cheesefondue

L

Portion Raclette mit Kartoffeln und Essiggemüse **10.-**

Raclette, servie avec pommes de terre et petits
légumes au vinaigre

Raclette with potatoes and homemade pickles

Hauptgerichte | Main dishes | Plats principaux

Pilzravioli mit gebratenen Kräuterseitlingen und Weissweinschaum 36.-

Raviolis aux champignons avec pleurotes du panicaut sautés et espuma de vin blanc

Mushroom ravioli with sautéed king oyster mushrooms and white wine foam

L/G

Hirschgeschnetzeltes mit Spätzli, Rotkraut und Marroni 46.-

Émincé de cerf avec spätzli, chou rouge et marrons

Venison strips with Spätzli, red cabbage, and chestnuts

L/G

Kindermenu | Kids menu

Chicken-Nuggets mit Kartoffeln 16.-

Chicken nuggets avec pomme de terre

Chicken-nuggets with potatoes

G

Pasta Natur oder mit Tomatensauce 11.-

Pâtes nature ou à la sauce tomate

Plain pasta or with tomato sauce

G

Desserts | Desserts

Main

Warme Zwetschgen mit Zimteis

14.-

Prunes chaudes avec glace à la cannelle

Hot plums with cinnamon ice cream

G

Vermicelles mit Meringues, Vanilleeis und Rahm

14.-

Vermicelles avec meringues, glace vanille et crème fouettée

Vermicelles with meringues, vanilla ice cream and cream

G

Schoko-Brownie mit weissen Schokostücken und Vanilleeis

14.50.-

Brownie aux chocolats noir et blanc avec glace vanille

Chocolate brownies with white chocolate chunks and vanilla ice cream

G/L

Adler's Ice Coffee

12.-

Adler's Ice Coffee

Adler's Ice Coffee

L

Adler's Ice Coffee mit Güggs

17.-

Ice Café d'Adler avec Güggs

Adler's Ice Coffee with schnaps

L

Glaces: Schoko, Zimt, Vanille, Cafe

4.-

Glaces : chocolat, cannelle, vanille, café

Ice creams: Chocolate, cinnamon, vanilla, coffee

L

Sorbets: Zitrone, Mandarine

4.-

Sorbets : citron, mandarine

Ice sorbets: Lemon, tangerine

+Schlagrahm

1.50.-

+Crème chantilly

+Whipped cream