

CARTE D'ÉTÉ

DU JARDIN

Soupe du jour	6 / 9
Fraîchement préparée selon l'offre de la saison	
Salade verte	8
Mélange de salades croquantes avec notre vinaigrette maison	
Salade verte avec fromage de la région et viande séchée	14 / 22
Garnie de spécialités régionales	
Salade verte avec légumes, mélange de graines, fromage & fruits	14 / 22
Salade de saison	
Tartare d'aubergines	16 / 22
Servi avec pain maison et légumes aigres-doux <i>petit 130g / grand 180g</i>	
Quiche aux légumes maison avec un bouquet de salade	22
Fraîchement cuite dans notre cuisine <i>Attente d'environ 20 Min</i>	
Curry de pois chiches avec riz et légumes	18 / 24
Curry végétarien finement équilibré <i>Attente d'environ 20 Min</i>	

NOUS ADORONS LES CRÊPES

Faites maison avec des œufs frais de la ferme avicole Salzmann à Naters (sans gluten et sans lactose disponibles)

Crêpe „Sonja“	19
Fromages bleu, poire, noix d'arbre, miel	
Crêpe „Louisa“	19
Julienne de légumes, herbes, fromage, crème fraîche	
Crêpe „Emilia“	19
Jambon, herbes, fromage, sauce aux tomates	
Crêpe „Sebastian“	19
Jambon cru, aubergine, fromage, rucola	
Crêpe „Goggwäärgji“	19
Bolognaise faite maison, fromage	
Crêpe „Arin“	14
Confiture, cannelle et sucre, miel <i>portion chantilly + 1</i>	

DE LA REGION

Taglierini de la région, sauce aux tomates ou pesto	14 / 19
Taglierini fraîches d'Ulrichen (sans gluten disponible)	
Taglierini de la région Carbonara oder Bolognese	16 / 24
Taglierini fraîches d'Ulrichen (sans gluten disponible)	
Ravioli de la région rempli aux épinards et ricotta	19 / 29
avec Pesto ou sauce aux tomates	

PARFOIS, LA VIANDE EST AUTORISÉE...

Gloggä assiette valaisanne	19 / 29
Avec spécialités de la région et pain faite maison (sans gluten et lactose possible)	
Tartare au boeuf swiss	19 / 29
Avec pain faite maison et légumes aigre-doux (sans gluten possible) <i>petit 90g / grand 140g</i>	
Ragout du boeuf swiss	34
Avec légumes et <i>accompagnement au choix</i>	
<i>Accompagnement au choix: purée de pommes de terre, polenta ou risotto</i>	

LES SUCRERIES, CA MARCHE TOUJOURS . . .

Tarte aux fruits faite maison (supplément chantilly + 1)	7
Kaiserschmarrn avec des fruits frais	12
Parfait maison	9
Sorbet maison	4
Boule de glace: chocolat, vanille ou fraise	4
<i>Supplément chantilly + 1</i>	

LE SOIR

Entrée du jour	9
Salade du jour	8
Plat du jour (choix végétarien ou viande)	34
Dessert du jour	9
Entrecôte de boeuf suisse	49
Sur réservation avant 14.00 Uhr. Avec légumes et <i>accompagnement au choix</i>	

Origine de la viande: Suisse • Oeufs: ferme avicole Salzmann, Naters
• fromage : Goms • pâtes: Novena, Ulrichen
Nos prix s'entendent en CHF, TVA inclus