



## Voorgerechten

11 Groene salade	7.00
12 Kleine groene salade	5.00
13 Gemengde salade	9.50
14 Kleine gemengde salade	7.00
25 Selectie koud vlees, kazen	18.00 / 26.00
26 6 verkeerde slakken Stukjes ossehaas met kruidenboter serveert op een „Slakkenbord“	18.00
27 Zalm met Toast brood	15.00
<b>Kinderschotel</b>	
31 Wienerli met frietjes	10.00
32 gepaneerde schnitzel met frietjes	13.00

## Allergenen

Over allergenen en intoleranties geven onze medewerkers op verzoek graag informatie.

## Vlees en vis, herkomst:

Runderfilet Zwitserland/Wallis Australië / Zuid-Amerika.

Rundvlees / kalfsvlees Zwitserland/Wallis

Varkensvlees Zwitserland / EU

Zalm Noorwegen

Garnalen Vietnam / India



## Hoofdgerechten

41 Spaghetti No Stress	19.00
<i>Olijfolie, cherry tomaten, knoflook, peperoni, pittige salamí</i>	
42 Groenteschotel met pel-aardappel (Vegan)	16.00
<i>en kruidenboter of creme fraiche</i>	
43 Pasta met champignons	21.00
44 Cevapcici mit Pommes frites	17.00
<i>Gegrilde gehaktrolletjes</i>	
45 Scampí Cardinale mit Reis	29.00
<i>Garnalenspiesjes met gerookte rauwe ham en rijst</i>	
46 Gepaneerde varkensschnitzel	26.00
47 Wiener schnitzel	36.00
<i>gepaneerde en gebakken kalfsschnitzel</i>	
51 Specialiteiten van het huis	38.00
<i>Huisgemaakte cordon bleu (ca. 300g+) met kleine gemengde salade en frietjes</i>	
52 Kalfsbiefstuk (200g) met pasta en groenten	42.00
53 Walliser Eringer Filet	54.00
<i>Ossehaas van Walliser Eringer - koe met groente en röstikroketten</i>	
61 Peperause	4.50
62 Porcini-champignonsaus	4.50

## Bijgerechten

Rijst,

Beboterde pasta,

Frietjes,

Groenten