

Vorspeisen

Blattsalat		8.5o
Gemischter Salat	klein / gross	9.5o / 16.5o
Poulet Curry Salat	klein / gross	12.5o / 18.5o
mit Früchten garniert / salade de poulet tiède au curry, accompagnée de fruits chicken curry salad with an exotic fruit garnish		
Salat Belmont		14.5o
Blattsalat, Speck und Kartoffelwürfel / avec lard et pommes de terre / with bacon and potatos		
Tomatensuppe		9.8o
mit Rahmhaube / avec de la crème / with wipped creme		
Gemüsecrèmesuppe		1o.8o
crème aux légumes / vegetable creme soupe		
Hausgemachtes Tomatenmousse		14.8o
mit Gemüse-Carpaccio & Rohschinken mousse aux tomates fait maison avec carpaccio de légumes & jambon cru fresh tomato mousse with vegetable-carpaccio & cured ham		

Aus dem Spycher

Walliserteller	27.5o
Assiette Valaisanne / Valais plate	
Trockenfleischteller	29.oo
Viande séchée / air dried beef	
Hobelkäse	26.5o
Fromage raboté / shaved cheese	

Hauptgerichte

Paniertes Schnitzel	25.00
mit Pommes Frites und Gemüse escalope panée avec frites et légumes / schnitzel with french fries and vegetables	
Poulet-Flügeli	21.00
mit Pommes-Frites und Tartarsauce ailes de poulet avec frites et sauce tartare / chicken wings with french fries and tartare sauce	
Rinds-Stroganow	38.00
mit Spätzli und Gemüse avec spätzli et légumes / with spätzli and vegetables	
Entrecôte Café de Paris	42.00
Lady's Cut an Kräuterbutterschaum und Pommes Frites avec mousse Café de Paris et frites / with herb butter and french fries	

Teigwaren

Spätzlipfanne	23.00
hausgemachte Butterspätzli an Champignonrahmsauce, Schinken und Käse überbacken spätzli sauce aux champignon, jambon et fromage housemade spätzli in a mushroom sauce, ham and grated cheese	
Gemüse-Spätzli	22.50
spätzli avec légumes, sauce à la crème et gratiné au fromage / spätzli with a vegetable cheese gratin	
Penne Tomatensauce	18.50
Penne Belmont	24.00
Tomatensauce mit Schinken Champignons Zwiebeln sauce tomate avec jambon, champignon et oignon / tomato sauce with ham, mushrooms and onions	
Penne Rinaldini	24.00
mit Gemüse an einer leichten Currysauce légumes et sauce au curry / vegetable and a currysauce	

Cordon Bleu Variationen

Cordon Bleu	32.00
Schinken und Käse jambon, fromage / ham, cheese	
Cordon Blanc	34.00
Speck, Zwiebeln und Käse lard, oignons, fromage / bacon, onion, cheese	
Cordon Vert	34.00
Lauch, Kartoffel, Äpfel und Käse poireau, pommes de terre, pommes, fromage / leek, potatos, apples, cheese	
Cordon Jaune	34.00
Ananas und Käse ananas, fromage / pineapple, cheese	
Cordon Rouge	34.00
Tockenfleisch, getrocknete Aprikosen, Käse viande séchée, abricots secs, fromage / dried meet, dried apricot, cheese	
Cordon 13 Sterne	34.00
Rohschinken, getrocknete Tomaten, Käse jambon cru, tomate sechée, fromage / with cured ham, dried tomato, cheese	
mit Pommes frites und Gemüse avec frites et légumes with french fries and vegetables	

Fleischherkunft

Rind: Südamerika / Schweiz Schwein: Schweiz / Deutschland

Geflügel: Schweiz / Ungarn

Fitness-Teller

mit knackigen Salaten

Assiette de salade / Sportmans plate with a delicious mixed salad

mit Cordon Bleu 28.00

avec cordon Bleu / with cordon Bleu

mit Cordon Blanc / Vert / Jaune / Rouge / 13 Sterne 30.00

mit Schnitzel paniert 22.00

avec escalope panée / with schnitzel

mit Pouletflügeli (4Stk.) 19.50

avec ailes de poulet / with chicken wings

Käsefondue

ab 2 Personen / à partir de 2 personnes / from 2 persons

Käse-Fondue mit Brot 27.00

fondue au fromage avec du pain / cheese fondue with bread

Fleischherkunft

Rind :Schweiz / Südamerika Schwein: Schweiz / Deutschland

Geflügel: Schweiz / Ungarn