



Speisekarte

**Ein gutes Essen ist
Balsam für die Seele**

Gutes aus dem Walliser Keller zum gemeinsamen Genuss

Walliser Teller Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelkäse, Saaser Hauswurst und Roggenbrot	31.00
Hobelkäse-Teller	28.00
Trockenfleisch-Teller	35.00

Salate

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	10.00

Die Salate werden mit unserem unvergleichbaren hauseigenem Primavera Dressing serviert.

Vorspeisen

Tartare «Nicht wie sonst wo» Unser Prima Beef Tartare verzaubert Sie	
90 Gramm	18.00
180 Gramm	33.00
Mit Pommes Frites	+ 6.00
Rinds Carpaccio	21.00
Feingeschnittener runder Rindsrücken garniert mit Parmesansplitter, Feigen und frisch gerösteten Pinienkernen an einer feinen Balsamica-Crème	
Traditionelle Randensuppe	10.00

Hauptgänge

Primavera Weinspaghetti	22.00
Die bekannten Saaser Weinspaghetti auf die etwas andere Art. In Weisswein gekocht und mit Parmesan, Oliven und Basilikum verfeinert.	
Vegetarische Gnocci	31.00
Gnoccis auf einem Sauerkraut-Birnen-Kokosnussmilch-Bett mit gegrilltem Kürbis, gerösteten Nüssen an einer Cashew-Nuss-Crème	
Spaghetti an Tomatensauce	18.00
Rumpsteak	42.00
Mit Morchelsauce oder echter Beurre maître d'hôtel. serviert mit Karottenpüree, Ratatouille und einer Beilage nach Wahl.	
Chicken Tender	33.00
Pouletbrust in Primavera Marinade, paniert mit Cornflakes à la minute Serviert mit hausgemachter Sauce Tartare und einer Beilage nach Wahl.	
Beilagen (Eine Beilage ist inbegriffen):	5.00
<ul style="list-style-type: none">• Pommes Frites• Hausgemachter Kartoffelsalat• Ofengemüse	

Für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets mit Pommes Frites	15.00
Fischstäbchen mit Pommes Frites	15.00
Spaghetti an Tomatensauce	12.00
Portion Pommes Frites	6.00
Portion frisches Ofengemüse	6.00

Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne Auskunft

Herkunft unseres Fleisches:

- Rind: Schweiz
- Schwein: Schweiz
- Poulet: Schweiz / Polen
- Fisch: Schweiz / Mittelmeer

Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt

Dessert

Haugemachter Früchtekuchen Mit Rahm	8.00 + 1.20
Cheese Cake Auf einem Spekulatiusboden mit Orangen Supreme und Karamellsauce	11.00
Crème brûlée mit Tonkabohnen verfeinert	11.00
Sorbet Valaisan Aprikosen Sorbet mit Abricot	12.00
Sorbet Colonel Zitronen Sorbet mit Vodka	12.00
Diverse Glacés und Sorbets von Mövenpick Sorbet: Zitrone, Aprikosen Glacés: Vanille, Schokolade, Café	
Pro Kugel Mit Rahm	3.90 + 1.20
Für die Kinder: Eine Eiskugel nach Wahl mit Smarties	4.50

Weinkarte

Weiss

<i>Maye, Riddes</i>	1dl	5dl	7.5dl
Fendant Grandgousier		23.00	35.00
Petite Arvine Jean des Crêtes	7.00	34.00	47.00
Valli Cima Blanc	6.00		42.00

<i>Gregor Kuonen, Salgesch</i>			7dl
Johannisberg 7dl			37.00

<i>Rouvinez, Siders</i>	1dl		7.5dl
Nez Noir Blanc	7.00		49.00

Rosé

<i>Maye, Riddes</i>	1dl		7.5dl
Roseline			25.00
Valli Cima Rosé	6.00		42.00

Rot

<i>Maye, Riddes</i>	1dl	5dl	7.5dl
Merlot La Marguiller	6.50	32.00	45.00
Diolinior Le Piocheur	6.50	35.00	48.00
1889, Assemblage Rouge			52.00
Valli Cima Rouge	6.00		42.00

<i>Gregor Kuonen, Salgesch</i>			7 dl
Le Préféré, Pinot Noir			35.00

<i>Rouvinez, Siders</i>	1dl		7.5dl
Nez Noir Rouge	7.00		49.00
Château Lichten	8.00		59.00

<i>Adrian & Diego Mathier, Salgesch</i>		1dl	7.5dl
Optimo Rouge		8.50	51.00
Diolinior, Gamaret, Cabernet Sauvignon, Syrah			

<i>Maison Gilliard, Sitten</i>			5dl
Dôle des Monts			32.00

Süssweine

<i>Maye, Riddes</i>	1dl		7.5dl
Telegram My Sweet Blanc	7.00		45.00
Telegram My Sweet Rouge	7.00		45.00