



AU VIEUX VERBIER

Die Speisekarte

Preise in Schweizer Franken, 8,1 % MWST inbegriffen. Fleisch- und Fischgerichte werden mit Salat und der Tagesbeilage serviert.

KALTE VORSPEISEN

	PORTION	KLEIN
Gazpacho von Tomaten und Ananas, Cake mit schwarzen Oliven	15.-	
Vitello tonnato	28.-	
Thunfisch-Sashimi auf japanische Art	28.-	
Ceviche von der Goldbrasse mit Zitrusfrüchten und Kokosmilch	24.-	
Terrine von der Entenstopfleber, Pinot-Gelee, Haselnuss- und Aprikosenwürze	35.-	
Erdbeeren mit Parmesan, Basilikum und Balsamico	16.-	
Walliser Teller	32.-	19.-
Teller mit Trockenfleisch aus der Region	35.-	20.-
Teller mit iberischem Serrano-Rohschinken	35.-	20.-

WARME VORSPEISEN

Burgunderschnecken, Petersilienbutter und Panko	15.–
Artischockenvelouté mit seinen Würzen	15.–
Ei 65 an Maiscreme mit Chorizo-Crumble	18.–
Gemüse-Gyozas, Honig-Soja-Sauce	19.–

SALATE

	PORTION	KLEIN
Salat mit warmem Ziegenkäse, Honigvinaigrette	28.–	16.–
Sommersalat Vieux Verbier	28.–	
Salat mit frischen Eierschwämmen	28.–	16.–

FISCH

Serviert mit Salat und der Tagesbeilage.

Goldbrassenfilet, Beurre blanc mit Passionsfrucht	39.–
Lachstranche an Safranrahm	36.–

PASTA

Serviert mit Salat.

Tagliatelle mit Pesto und Walliser Rohschinken	28.–
Tagliatelle napoletana	24.–
Tagliatelle mit schwarzem Trüffel	42.–

FLEISCH

Serviert mit Salat und der Tagesbeilage.

Lammfilet an Knoblauchrahm	46.–
Kalbshuft aus der Region	52.–
Tartar vom Rinderfilet, hausgemacht	39.–
Rinderfilet Black Angus	56.–
Cheeseburger vom Eringer Rind mit gegrilltem Speck, Barbecuesauce	29.–
Geschnetzeltes Poulet an Zitronenrahm	28.–
Entenbrust an Sauce von schwarzen Kirschen	42.–
Die Potence, Spezialität des Hauses, Rinderfilet	56.–
<i>Preis pro Person, 250 g, gegrillt und vor Ihnen flambiert</i>	
Morchelsauce	10.–
Pfeffersauce	6.–

FONDUES

Käsefondue mit Bagnes-Käse	29.–
Tomatenfondue	31.–
Fondue mit schwarzem Sommertrüffel	42.–

FÜR KINDER

Hacksteak, Pommes frites	16.–
Chicken Nuggets, Pommes frites	16.–
Tagliatelle al pomodoro	12.–

DESSERTS

Crème brûlée mit Vanille	13.–
Clafoutis mit Walliser Aprikosen	10.–
Schokoladenmousse	13.–
Arme Ritter aus Brioche, Caramelsauce und Vanilleeis	15.–
Pastilla mit Toblerone und Vanilleeis	15.–
Pavlova mit Erdbeeren und Passionsfrucht	15.–
Schweizer Schokoladenfondue mit Früchten und Marshmallows	18.–
Valrhona-Schokoladenfondant mit Vanilleeis	18.–
Café gourmand, Kaffee und vier Mini-Desserts	16.–
Swiss Rock gourmand	18.–
Sauerkirschen in Kirsch	18.–

EIS UND KUCHEN

Portion Eis	4.-
<i>Vanille, Erdbeere, Schokolade, Kaffee, Birne, Aprikose, Zitrone, Himbeere</i>	
Eiskaffee	14.-
Meringues glacées mit Schlagrahm	14.-
Coupe Danemark mit hausgemachter Schokolade	14.-
Kuchen des Tages	8.50
Törtchen des Tages	7.50
Zitronensorbet mit Wodka	15.-
Birnensorbet mit Birnenbrand	15.-
Himbeersorbet mit Framboisine	15.-
Aprikosensorbet mit Aprikosenbrand	15.-
Käseteller	18.-

HERKUNFT UNSERES FLEISCHES

Die Herkunft unseres Fleisches ist auf der Karte im Restaurant angegeben. Fragen Sie uns, wir geben gerne Auskunft.

Haben Sie eine Allergie oder eine Unverträglichkeit? Sagen Sie es uns: Unsere Gerichte können Allergene enthalten, die hier nicht angegeben sind.