HOTEL WASSERFALL

D'Härkunft va ùsne Produkt

PROVENANCE DE NOS PRODUITS

Alle unsere Produkte stammen aus der Region oder aus der Schweiz.

Tous nos produits proviennent de la région ou de la Suisse.

Uns liegt es am Herzen, die kulinarische Vielfalt unserer Region auf den Teller zu bringen. Oberste Priorität haben Zutaten aus der Region oder aus der Schweiz. Die Zusammenarbeit mit einheimischen Produzenten ist für uns selbstverständlich.

Il nous tient à cœur de présenter dans nos assiettes la diversité culinaire de Jaun et ses alentours. Notre volonté première est de mettre à l'honneur les produits typiques de la région ou de la Suisse, en collaboration avec les producteurs locaux.

Das Brot ist von unserem « Nachbuur », der Bäckerei Buchs.

Le bon pain est de notre voisin, la boulangerie Buchs.

Die Milchprodukte, wie auch das Fondue werden von unserem Käser Jaco Clément in der Dorfkäserei hergestellt.

La Fromagerie du village, tenue par Jaco Clément, nous livre les produits laitiers ainsi que la fondue.

HOTEL WASSERFALL

Epes Chlyys vorab

VORSPEISEN - NOS ENTREES

* Kleiner grüner Salat mit Kernen und Croutons mit französischer (Sel, L, N) oder italienischer Sauce (Sel, S, SO, N, G) *Salade verte avec graines et croûtons à la sauce française* (Sel, L, N) *ou italienne* (Sel, S, SO, N, G)		8.50
* Kleiner gemischter Salat mit Kernen und Croutons mit französischer (Sel, L, N) oder italienischer Sauce (Sel, S, SO, N) *Salade mêlée avec graines et croûtons à la sauce française* (Sel, L, N) *ou italienne* (Sel, S, SO, N)		10.50
* Frühlingsrollen zum gemeinsam geniessen (Sel, S, SO, G, ERD) *Rouleaux de printemps à partager* (Sel, S, SO, G, ERD)	pro Stück *par pièce*	3.00
* Marroni-Suppe mit einem Flûte garniert (G, L) *Soupe aux marrons accompagnée d'une flûte* (G, L)	Klein/Gross *petit/grand*	9.00/12.00
* Kürbis-Suppe mit einem Flûte garniert (G, L) *Soupe à la courge garnie d'une flûte* (G, L)	Klein/Gross *petit/grand*	9.00/12.00
* Tagessuppe (G, L) *Potage du jour* (G, L)	Klein/Gross *petit/grand*	6.00/9.00
* Vegetarischer Gemüse-Tatar mit Brot aus der Bäckerei Buchs *Tartare végétarien aux légumes avec pain de la boulangerie Buchs*		18.00/26.00
* Terrine vom Wild mit gepickeltem Kürbis und Feigen-Chutney (SCH, G, L, E) *Terrine de gibier avec courge piqué et chutney de figues* (SCH, G, L, E)		19.50

HOTEL WASSERFALL

As Stükki Fleisch

VIANDES

* Kalbsgeschnetzeltes « Wasserfall » an einer Rahmsauce mit Morcheln und Steinpilzen serviert mit Rösti (G, Sel, L) 34.00
  Émincé de veau à la crème, aux morilles et cèpes, servi avec des rösti (G, Sel, L)

* Rindsentrecôte 200gr mit hausgemachter Kräuterbutter (L) 49.00
  Entrecôte de bœuf 200gr avec beurre aux herbes fait maison (L)

* Schweinskoteletts mit hausgemachter Kräuterbutter (L, Sel, SO) 27.00
  Côtelette de porc avec café de paris fait maison (L, Sel, SO)

* Panierte Schweinsschnitzel (G, E) 28.00
  Escalope de porc panée (G, E)

BEILAGEN

Alle Hauptgerichte werden nach Wahl mit **Gemüsebouquet**, sowie
Pommes Frites, **Bratkartoffeln**, **Nudeln**, **Reis** oder einer **Schüssel Salat** serviert

ACCOMPAGNEMENTS

Tous les plats principaux sont accompagnés au choix de **bouquet de légumes,** ainsi que de
Pommes frites, **pommes rissolées**, **nouilles**, **riz** ou **bol de salade**

VEGETARISCHE EMPFEHLUNGEN - PROPOSITIONS VEGETARIENNES

* Rösti mit Gemüsegarnitur - *rösti et sa jardinière de légumes* (L, G, Sel) 25.00

* Salatteller mit Frühlingsrollen aus dem Sensebezirk (Sel, S, SO, G, ERD) 23.00
  Assiette de salade avec des rouleaux de printemps de la Singine (Sel, S, SO, G, ERD)

* Gemüseteller – *Assiette aux légumes* (L, Sel) 24.00

HOTEL WASSERFALL

PASTA

* Spaghetti mit verschiedenen Saucen - *Spaghettis avec différentes sauces*		
Napoli - *Sauce à la Napolitaine* (G, Sel)		19.00
Kürbiskern-Pesto - *Pesto de graines de courge* (N, S, ERD, LU)		19.00
Pilzrahm-Sauce (Steinpilze, Morcheln) - *Sauce à la crème de champignons (cèpes, morilles)* (G, SEL, L, LU)		21.00
Bolognese-Sauce - *Sauce bolognaise* (G, SEL, L, LU)		25.00

KÄSESPEZIALITÄTEN - METS AU FROMAGE

* Käseschnitte mit Schinken und/oder Ei (S, E, G, L) *Croûte au fromage – œuf et/ou jambon* (S, E, G, L)		21.00 / 24.50
* Fondue ab 2 Personen / *dès 2 personnes* (L, G)		
- Moitié-moitié	200 gr	26.00
	250 gr	29.00
Mit Kartoffeln und Essiggemüse *Avec des pommes de terre et légumes au vinaigre*		+ 5.00

HOTEL WASSERFALL

Fer üser chlyyne Gescht

ET POUR NOS PETITS

* Pommes Frites mit Chicken Nuggets (5 Stück) (G, E, Sel) 12.00
  Chicken Nuggets (5 pièces) et pommes frites

* Panierte Schweinsschnitzel mit Gemüse und Frites (G, E) 16.00
  Escalope de porc panée avec légumes et frites (G, E)

* Spaghetti Napoli (G, Sel) 10.00
  Spaghettis à la Napolitaine

* Portion Pommes Frites 8.00
  Portion de pommes frites

DESSERT CHARTA - CARTE DESSERT

* 1 Kugel Glacé mit Smarties 4.50
  1 Boule de glace avec Smarties

* 1 Kugel Glacé mit Überraschung 5.00
  1 Boule de glace avec surprise

HOTEL WASSERFALL

Dessert Charta

POUR FINIR EN DOUCEUR, NOTRE CARTE DE DESSERTS

* Coupe Wasserfall (Meringues-Crumbles, Vanille-Glace, Zwetschgensorbet und Doppelrahm - *Crumbles de meringues, glace vanille, sorbet à la prune et crème double*) 14.00

* Eiskaffee 12.00

* Coupe Dänemark 12.00

Unsere Coupes sind auch als halbe Portionen erhältlich. - *Nos coupes sont également disponible en demi-portion.*

* Kugel Glacé von Mountain Ice Cream aus Zweisimmen: 4.20
  Vanille, Caramel, Stracciatella, Mokka, Erdbeere, Chocolat, Pistache (L, E, N)
  Sorbet: Birne, Zwetschge

  Boule de glace Mountain Ice Cream de Zweisimmen :
  Vanille, Caramel, Stracciatella, Café, Fraise, Chocolat, Pistache (L, E, N)
  Sorbet : Poire, Pruneaux

mit Schlagrahm / *avec crème chantilly* + 1.50
mit Doppelrahm / *avec crème double* + 2.50

* Café Gourmand (kleine hausgemachte Variationen- petites variations maison) 14.50

* Meringues mit Doppelrahm und Glacé - *Meringues avec crème double et glace* 13.00

* Meringues mit Doppelrahm - *Meringues avec crème double* 10.00

* Frappé 8.00

* Tägliches Minidessert Angebot pro Glas- *Mini-dessert du jour par verre* 5.00
  Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne- *Notre personnel se tient volontiers à votre disposition pour vous conseiller*

* Früchtekuchen - *Gâteau aux fruits* (G, L, E, ERD) 6.50

mit Schlagrahm / *avec crème chantilly* + 1.50
mit Doppelrahm / *avec crème double* + 2.50

HOTEL WASSERFALL

ALLERGENE LEBENSMITTEL - ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Glutenhaltiges Getreide - *Céréales contenant du gluten*	G
Krebstiere - *Crustacés*	K
Eier – *Œuf*	E
Fisch - *Poisson*	F
Erdnüsse - *Arachides*	Erd
Soja	SO
Laktose - Lactose	L
Nüsse - *Noix*	N
Sellerie - *Céleri*	Sel
Senf - *Moutarde*	S
Sesam - *Graines de sésame*	SE
Schwefeldioxid - *Anhydride sulfureux et sulfites*	SCH
Lupinen - *Lupins*	LU
Weichtiere - *Mollusques*	W