

D'Härkunft va üsne Produkt

PROVENANCE DE NOS PRODUITS

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

Tous nos produits sont 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, die Zusammenarbeit mit einheimischen Produzenten ist für uns selbstverständlich. Linda, unsere einheimische Köchin, demonstriert ihr junges Talent mit viel Feingefühl und Liebe zum Detail.

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, en collaboration avec les producteurs locaux. C'est d'ailleurs avec beaucoup de délicatesse et d'attention prêtée aux détails que Linda, notre jeune cuisinière, témoigne de son talent culinaire.

Das Schweinefleisch liefert uns Didier Gothuey aus Im Fang.

Alles weitere Fleisch beziehen wir aus der Schweiz.

Le porc est livré par Didier Gothuey de Im Fang. Toutes autres viandes proviennent de Suisse.

Das Brot ist von unserem « Nachbar » der Bäckerei Buchs.

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

Die Milchprodukte werden von unserem Käser Jaco Clément im Oberbach hergestellt.

Das Fondue ist von Christophe Gremaud in Riaz

La Fromagerie du village, tenu par Jaco Clément, nous livre les produits laitiers.

La fondue est de Chrisophe Gremaud de Riaz.

Der Alpenkaffi wird auf über 1000 M.ü.M. geröstet, in Jaun selbstverständlich.

Notre café «Alpenkaffi» est torréfié à plus que 1000 mètres d'altitude, à Jaun bien sûr.

Epes Chlyys vorab

VORSPEISEN - NOS ENTREES

- * Kleiner grüner Salat mit französischer (Sel, L, N) oder italienischer Sauce (Sel, S, SO)
Salade verte avec sauce française (Sel, L, N) ou italienne (Sel, S, SO)

7.00
- * Kleiner gemischter Salat mit französischer (Sel, L, N) oder italienischer Sauce (Sel, S, SO)
Salade mêlée avec sauce française (Sel, L, N) ou italienne (Sel, S, SO)

9.00
- * Salat Wasserfall – Nüsslisalat mit frischen Pilzen, Croutons, Speck und Ei (G, Sel, S, N, SO)
Salade Cascade - Salade doucette avec champignons frais, croutons, lardons et œuf (Sel, S, N, SO)

14.50
- * Saisonale Kürbiscreme-Suppe (S, Sel)
Soupe de saison aux courges (S, Sel)

klein / gross
petit / grand

8.00 / 12.00
- * Bouillon entweder Nature, mit Ei, Flädli, oder Knochenmark (Sel, E, L)
Consommé soit nature, avec œuf, célestine, ou soit à la moelle (Sel, E, L)

5.50 / 6.50
- * Wildterriner garniert mit Selleriesalat (Sel, S, G, So, E)
Terrine de gibier avec salade céleri (Sel, S, G, So, E)

12.50 / 18.50

Üser Empfählegi usem Vürhuus

SUGGESTIONS DU CHEF

Entrecôte Wasserfall ab 2 Personen – *dès 2 personnes*

Fein geschnittenes Entrecôte in hausgemachter Kräuterbutter	150gr	45.00
Roh serviert auf Réchaud gebraten	200 gr	48.00
mit Ratatouille und Pommes Frites (G, L, Sel, Se)	250 gr	51.00

*Entrecôte finement coupé avec beurre aux herbes fait maison
servi cru, rôti au réchaud avec ratatouille et pommes frites (G, L, Sel, Se)*

- | | | |
|--|--------|-------|
| * « As Mulaff-Bier Fondue » | 200 gr | 25.00 |
| <i>Fondue à la bière du village nommée « Mulaff »</i> | 250 gr | 28.00 |
| * Rinds Entrecôte an einer « Woron-Hof »-Sauce (L, G, F, S, Sel, Se) | | 42.00 |
| <i>Entrecôte de bœuf, sauce maison « Voron-Hof » (L, G, F, S, Sel, Se)</i> | | |

Linda's Tätschleni

- | | | |
|--|--|-------|
| * Kalbshackstätschli mit Mascarpone an einer Senfsauce (L, G, Sel, S, SO) | | 32.00 |
| <i>Les boulettes à la Linda - haché de veau à la mascarpone et sauce moutarde (L, G, Sel, S, SO)</i> | | |

BEILAGEN

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

EN GARNITURE

Au choix : Pommes frites, pommes rissolées, nouilles, riz ou bol de salade
Tous nos plats sont accompagnés de légumes du jour

As Stükkì Fleisch oder Fisch

VIANDES ET POISSONS

- * Kalbssteak an einer Morchel Sauce - *Filet de veau, sauce morilles* (L, Sel, G, SO) 39.00
- * Wiener Schnitzel (Kalbsfleisch) - *Escalope de veau à la viennoise* (G, E, Sel) 31.00
- * Schweinsbratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce (G, Sel) 26.00
Saucisse de porc, roesti, sauce aux oignons (G, Sel)
- * Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat (F, L, Sel, G, S) 28.00
Filets de sandre grillés accompagnés de ses épinards (F, L, Sel, G, S)

BEILAGEN

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

EN GARNITURE

A choix : **Pommes frites, pommes rissolées, nouilles, riz** ou **bol de salade**
Tous nos plats sont accompagnés de légumes du jour

VEGETARISCHE EMPFEHLUNGEN - PROPOSITIONS VEGETARIENNES

- * Bulgur-Eintopf – *Potée de boulgour* (L, G, Sel) 22.00
- * Rösti mit Gemüse garnitur - *Roesti et sa jardinière de légumes* (L, G, Sel) 22.00
- * Gemüseteller – *Assiette de légumes* (L, Sel) 23.50

KÄSESPEZIALITÄTEN - METS AU FROMAGE

- * Käseschnitte mit Schinken und/oder Ei 18.00 / 20.00
Croûte au fromage – œuf et/ou jambon (S, E, G)
- * Fondue ab 2 Personen / *dès 2 personnes* - moitié-moitié 200 gr 23.00
250 gr 26.00
- * Spezial Fondues ab 2 Personen / *Fondues spéciales dès 2 personnes*
«Mulaff»-Bier, Tomaten, Kräuter (G) 200 gr 25.00
à la bière du village, tomate, aux herbes de montagne (G) 250 gr 28.00

Fer üser chlyyne Gescht

ET POUR NOS PETITS HÔTES

- | | |
|---|-------|
| * Pommes Frites mit Chicken Nuggets (G, E, Sel) | 12.00 |
| <i>Chicken Nuggets et pommes frites</i> | |
| * Kleine Käseschnitte (G, S) | 9.00 |
| <i>Petite croûte au fromage</i> | |
| * Spaghetti Napoli (G, Sel) | 9.00 |
| <i>Spaghettis à la Napoli</i> | |
| * Portion Pommes Frites | 6.00 |
| <i>Portion de pommes frites</i> | |

DESSERT CHARTA - CARTE DESSERT

- | | |
|---------------------------------------|------|
| * 1 Kugel Glacé mit Smarties | 4.00 |
| <i>1 Boule de glace avec Smarties</i> | |
| * 1 Kugel Glacé mit Überraschung | 4.00 |
| <i>1 Boule de glace avec surprise</i> | |

Dessert Charta

POUR FINIR EN DOUCEUR, NOTRE CARTE DESSERT

* Eiskaffee	10.50
* Coupe Dänemark	11.00
* Coupe Wasserfall	13.00
* Coupe Hot Berry	11.00
* Sorbet Maison (enthält Alkohol / <i>avec alcool</i>)	13.00

Unsere Coupes sind auch als halbe Portionen erhältlich.

Nos coupes sont également disponibles en demi-portion.

* Kugel Glacé von Mountain Ice Cream aus Zweisimmen mit Rahm: Vanille, Schokolade, Caramel, Stracciatella, Haselnuss, Mokka, Pistache, Erdbeere Sorbet: Aprikose, Zitrone, Birne, Zwetschge, Mango	3.90
<i>Boule de glace de Mountain Ice Cream de Zweisimmen avec crème chantilly :</i> <i>Vanille, Chocolat, Caramel, Stracciatella, Noisette, Café, Pistache, Fraise</i> <i>Sorbet : Abricot, Citron, Poire, Pruneaux, Mangue</i>	
mit Doppelrahm / <i>avec crème double</i>	+ 2.50
* Café Gourmand	11.00
* Meringues mit Doppelrahm mit Glacé - <i>Meringues avec crème double et glace</i>	11.00
* Meringues mit Doppelrahm - <i>Meringues avec crème double</i>	8.00
* Coupe Nesselrolle	11.00
* Vermicelle	8.50
* Crème brûlée nature oder flambiert – <i>nature ou flambée</i>	8.00 / 9.50
* Panna Cotta mit Beeren Coulis – <i>Panna Cotta avec coulis de fruits rouges</i>	6.50
* Frappé	6.00

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