

## D'Härkunft va üsne Produkt

### PROVENANCE DE NOS PRODUITS

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

*Tous nos produits sont de la région ou de 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 stammt aus der Schweiz.

*Le porc est livré par Didier Gothuey de Im Fang. Toute autre viande est de Suisse.*

Das Brot liefert uns unser « Nachbar » die Bäckerei Buchs.

*Notre voisine la boulangerie Buchs nous livre le bon pain.*

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

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

## Epes Chlyys vorab

### VORSPEISEN - NOS ENTREES

Kleiner grüner Salat mit französischer (Sel, L, N) oder italienischer Sauce (Sel, S, SO)	7.00	
<i>Salade verte avec sauce française (Sel, L, N) ou italienne (Sel, S, SO)</i>		
Kleiner gemischter Salat mit französischer (Sel, L, N) oder italienischer Sauce (Sel, S, SO)	9.00	
<i>Salade mêlée avec sauce française (Sel, L, N) ou italienne (Sel, S, SO)</i>		
Salat Wasserfall - Entenbrust geräuchert an einer Apfelsalatsauce (Sel, S, N, SO)	12.50	
<i>Salade Cascade - magret de canard fumé, sauce pomme (Sel, S, N, SO)</i>		
Kleines Fisch Duo mit Meerrettichschaum - Forelle und Lachs geräuchert (F, L, SE., Sel, N)	14.00	
<i>Duo de poisson sauce raifort - truite et saumon (F, L, SE., Sel, N)</i>		
Saisonsuppe - Topinambur-Apfelcreme (L, Sel, G)	klein / gross	6.00 / 8.00
<i>Potage saisonnier - Topinambour et Pomme (L, Sel, G)</i>		petit / grand
Bouillon Nature, mit Ei, Flädli, Knochenmark (Sel, E, L)	5.50 / 6.50	
<i>Consommé nature - œuf, célestine, à la moelle (Sel, E, L)</i>		

## Üser Empfählegi usem Vürhuus

### SUGGESTIONS DU CHEF

#### *Entrecôte Wasserfall*

Entrecôte in hausgemachter Kräuterbutter gebraten serviert mit	150gr	45.00
Ratatouille und Pommes Frites oder Risoni nach Wahl (G, L, Sel, Se)	200 gr	48.00
<i>Entrecôte avec beurre aux herbes fait maison servie avec ratatouille et pommes frites ou risoni au choix</i> (G, L, Sel, Se)	250 gr	51.00

« 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 »</i> (L, G, F, S, Sel, Se)		

#### *Linda's Tätschleni* 32.00

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

## As Stükkì Fleisch oder Fisch

### VIANDES ET POISSONS

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

### VEGETARISCHE EMPFEHLUNGEN - PROPOSTIONS VEGETARIENNES

Risoni Eintopf - <i>Potée de risonis</i> (L, G, Sel, SE, SO)	22.00
Rösti mit Gemüse garnitur - <i>Roesti et sa jardinière de légumes</i> (L, G, Sel)	22.00

### Käsespezialitäten – Mets au fromage

Käseschnitte mit Schinken oder Ei (S, E, G)	18.00	
<i>Croûte au fromage - œuf, jambon</i> (S, E, G)		
Fondue - moitié-moitié,	200 gr	23.00
Tomaten, Mulaff, Kräuter (G)		25.00
<i>Fondues - moitié-moitié,</i>	250 gr	26.00
<i>tomate, aux herbes de montagne, à la bière du village</i> (G)		28.00

### BEILAGEN

Alle Hauptgerichte werden nach Wahl mit Tagesgemüse, sowie Pommes frites, Bratkartoffeln, Nudeln, Reis oder Salatschüssel serviert

### EN GARNITURE

Pommes frites, pommes rissolées, nouilles, riz ou bol de salade

## *Fer üser chlyyne Gescht*

### ET POUR NOS PETITS

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

### Pour finir en douceur, notre carte dessert

Eiskaffee	10.50
Coupe Danemark	11.00
Coupe Wasserfall	13.00
Coupe Hot Berry	11.00
Sorbet Maison	13.00
1 Kugel Glacé mit Smarties <i>1 Boule de glace avec Smarties</i>	6.00
1 Kugel Glacé mit Überraschung <i>1 Boule de glace avec surprise</i>	6.00
Kugel Glacé aus der Laiterie Arconciel Vanille, Schokolade, Caramel, Stracciatella, Haselnuss, Mokka, Nuss, Pistache Sorbet: Aprikosen, Püscheli-Birne, Zitrone, Birne, Zwetschge  <i>Boule de glace de la Laiterie Arconciel Vanille, Chocolat, Caramel, Stracciatella, Noisette, Café, Noix, Pistache Sorbet : Abricot, Poire à Botzi, Citron, Poire, Pruneaux</i>	3.90
Café Gourmand	11.00
Dessert Maison	8.00
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
Crème brûlée nature oder flambiert – <i>nature ou flambée</i>	8.00 / 9.50
Frappé	6.00

## Zvieri Charta

### POUR UNE PETITE FAIM... LA CARTE DES 4 HEURES

Bärgsuppa - <i>Soupe de Chalet</i> (G, L, Sel, SO)		12.00
Saisonsuppe - Topinambur-Apfelcreme (L, Sel, G)		8.50
<i>Potage saisonnier –Topinambour et Pomme</i> (L, Sel, G)		
Birchermüesli – <i>Bircher</i> (L, N)		7.50
Wasserfallteller (Trockenfleisch, Wurst und Käse) (E, N, L)		22.00
<i>L'assiette Cascade (viande froide et fromages)</i> (E, N, L)		
Käse Teller (L, N)	100g	10.50
<i>L'assiette de fromages</i> (L, N)	200g	15.00
Croque-Monsieur mit kleinem Salat (G, L, S)		10.50
<i>Croque-Monsieur avec petite salade</i> (G, L, S)		
Sandwich (Schinken, Salami, Käse) (G, L)		6.50
<i>Sandwich (Jambon, salami, fromage)</i> (G, L)		
Nussgipfel – <i>Croissant noisette</i> (G, N, Erd)		4.50
Chääschüechli mit Salat / oder ohne (G, L, E, S)		12.50 / 6.50
<i>Ramequin au fromage avec ou sans salade</i> (G, L, E, S)		
Früchtekuchen (Aprikosen, Blaubeeren) mit oder ohne Doppelrahm (G, L, E, N)		6.50 / 9.00
<i>Tartes aux fruits (abricots, myrtilles) avec ou sans crème double</i> (G, L, E, N)		

## 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 - Lactose	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 sulfiles</i>	SCH
Lupinen - <i>Lupins</i>	LU
Weichtier - <i>Mollusques</i>	W