

Herzlich Willkommen

Soyez la bienvenue

Welcome



Lassen Sie sich in unserem rustikalen Restaurant
kulinarisch verwöhnen.

Ob für ein gediegenes Dinner, oder ein Fest mit
Freunden und Verwandten
- im Rosstall fühlen Sie sich wohl –

Wir servieren traditionelle Schweizer Fleisch- und
Käsespezialitäten.

Alles, was Ihr Herz begehrt.

Guten Appetit

Rosstall

RESTAURANT - BAR

Bunter grüner Salat

Salade

Green salad

13.00

Walliser Weinschaumsuppe mit Croûtons

Soupe mousseuse au vin du Valais avec croûtons

Creamy wine soup « Valais style » with croutons

14.00

Tomatencrèmesuppe

Soupe de tomates crémeuse

Creamy tomato soup

14.00

Spaghetti mit Tomatensauce

Spaghetti à la sauce de tomate

Spaghetti with tomato sauce

27.00

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti à l'ail, à l'huile et au piment (picant)

Spaghetti with garlic, oil and peperoncino

27.00

Rosstall

RESTAURANT - BAR

Mamas Genussteller 60.00

Vitello Tonnato, Tartar, Rindscarpaccio, Blacktigers, Rauchlachs

Vitello Tonnato, Tartare de Bœuf, fines tranches de bœuf crû, Black-Tigers et saumon fumé

Vitello Tonnato, beef tartare, raw sliced beef, black-tigers and smoked salmon

Rindstartar mit Toast und Butter (70g) 23.00

Tartare de bœuf, toast et beurre

Beef tartare with toast and butter

(140g) 36.00

Rauchlachs mit Toast und Butter 28.00

Saumon fumé avec toast et beurre

Smoked salmon with toast and butter

Vitello Tonnato 27.00

Vorspeisenteller Rosstall (Rauchlachs, Carpaccio & Vitello Tonnato) 34.00

Assiette d'entrée Rosstall (saumon fumé, carpaccio & vitello tonnato)

Rosstall starter plate (smoked salmon, carpaccio & vitello tonnato)

Rindscarpaccio 29.00

Rohes, hauchdünn, geschnittenes Rindfleisch mit Parmesanscheiben, mariniert mit Olivenöl

Fines tranches de boeuf crû, parmesan et huile d'olive

Raw sliced beef with parmesan shavings and olive oil

Fleischspezialitäten

Spécialités de viande

Meat specialities

Zartes Lamm-Rack (350g)

52.00

Carré d'agneau tendre (350g)

Tender lamb rack (350g)

Rinds-Filet Mittelstück (180g)

58.00

Cœur de filet de bœuf (180g)

Beef tenderloin center cut (180g)

Entrecôte aus dem Simmental (200g)

52.00

Entrecôte du Simmental (200g)

Simmental rib-eye steak (200g)

Schweinskotelette « Royal » (400g)

48.00

Côte de porc « Royal » (400g)

Pork chop "Royal" (400g)

Kalbskotelette (350g)

58.00

Côte de veau (350g)

Veal chop (350g)

Black-Tiger Crevetten an Provençale Sauce

48.00

Crevettes Black Tiger à la sauce Provençale

Black Tiger prawns in Provençale sauce

Surf and Turf mit Rindsfilet (180g), Black Tiger Crevetten & Gemüse

62.00

Surf and Turf avec filet de bœuf (180g), crevettes Black Tiger et légumes

Surf and Turf with beef tenderloin (180g), Black Tiger prawns & vegetables

Rosstall

RESTAURANT - BAR

Dazu servieren wir Ihnen :

Nous vous servons avec :

Served with :

Beilagen:

Accompagnements :

Side dishes :

Gemüsebouquet mit Reis, Pommes Frites, Gratin oder Spaghetti

Bouquet de légumes avec riz, frites, gratin ou spaghetti

Vegetable bouquet with rice, French fries, gratin or spaghetti

Saucen:

Sauces :

Sauces :

Café de Paris, Knoblauchsauce, Pfeffersauce

Café de Paris, sauce à l'ail, sauce au poivre

Café de Paris, garlic sauce, pepper sauce

Garstufen :

Stark Blutig

Blutig

Leicht Blutig

Rosa

Durch

Cuissons

Très bleu

Bleu

Saignant

à Point

Bien cuit

Doneness levels

Very rare

Rare

Medium-rare

Medium

Well done

Herkunftsdeklaration :

Rindfleisch:

Kalbfleisch:

Lammfleisch:

Schweinefleisch:

Black Tiger Crevetten:

Brot

Schweiz / Irland

Schweiz

Schweiz

Schweiz

Canada

Schweiz

Agri Natura

Agri Natura

Agri Natura

Rosstall

RESTAURANT - BAR

Käsefondue

Fondue au fromage
Cheese fondue

Nature

Nature
Classic

32.00

Tomaten

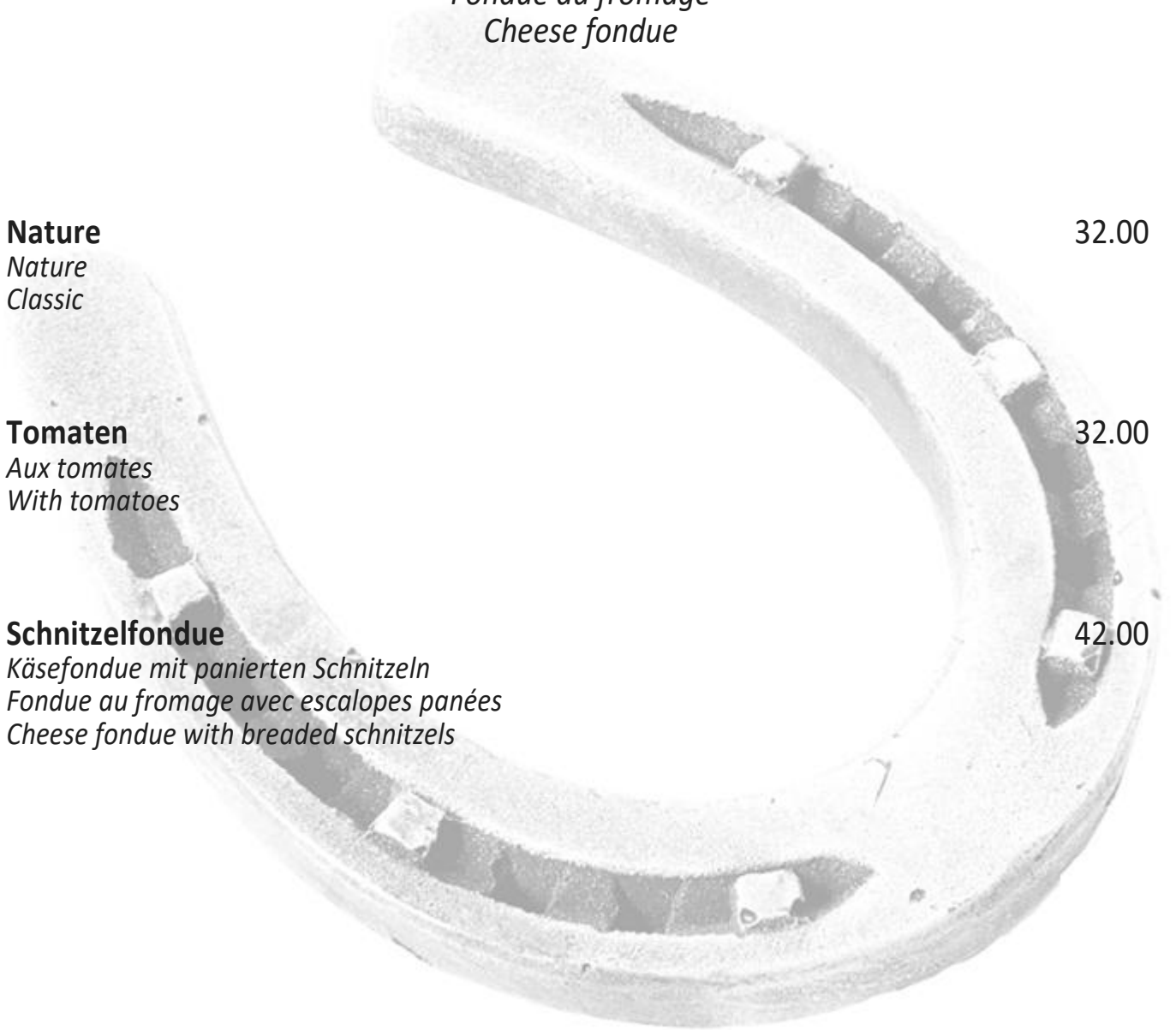
Aux tomates
With tomatoes

32.00

Schnitzelfondue

Käsefondue mit panierten Schnitzeln
Fondue au fromage avec escalopes panées
Cheese fondue with breaded schnitzels

42.00



Rosstall

RESTAURANT - BAR

Fleischfondues

Fondues de viande

Meat fondues

Ab 2 Personen / à partir de 2 personnes / minimum 2 persons

Fondue Chinoise

52.00 p.P.

Frisch geschnittenes Rinds- und Kalbsfleisch

Viande de bœuf et de veau fraîchement coupée

Freshly cut beef and veal

Fondue Ross-Stall

56.00 p.P.

Rindsfilet-Würfel in Bouillon

Cubes de filet de bœuf dans du bouillon

Beef tenderloin cubes in broth

Beilagen :

Pommes Frites oder Reis

mit verschiedenen hausgemachten Saucen und frischen Früchten

Accompagnements :

Frites ou riz avec différentes sauces maison et fruits frais

Side dishes :

French fries or rice with various homemade sauces and fresh fruits

Nachschlag :

CHF 18.00 pro 100g. Fleisch (nach Wahl)

Supplément :

CHF 18.00 pour 100g de viande (au choix)

Extra serving:

CHF 18.00 per 100g of meat (of your choice)

Rosstall

RESTAURANT - BAR

Fleischspezialitäten

Spécialités de viande

Meat specialities

Spezialität des Hauses

Spécialités de la maison

House speciality

Entrecôte « Café de Paris », Pommes Frites und grünem Salat

Entrecôte « Café de Paris », frites et salade verte

Ribeye-Steak « Café de Paris », french fries and green salad

CHF 54.00

Der Klassiker

Le classique

The classic

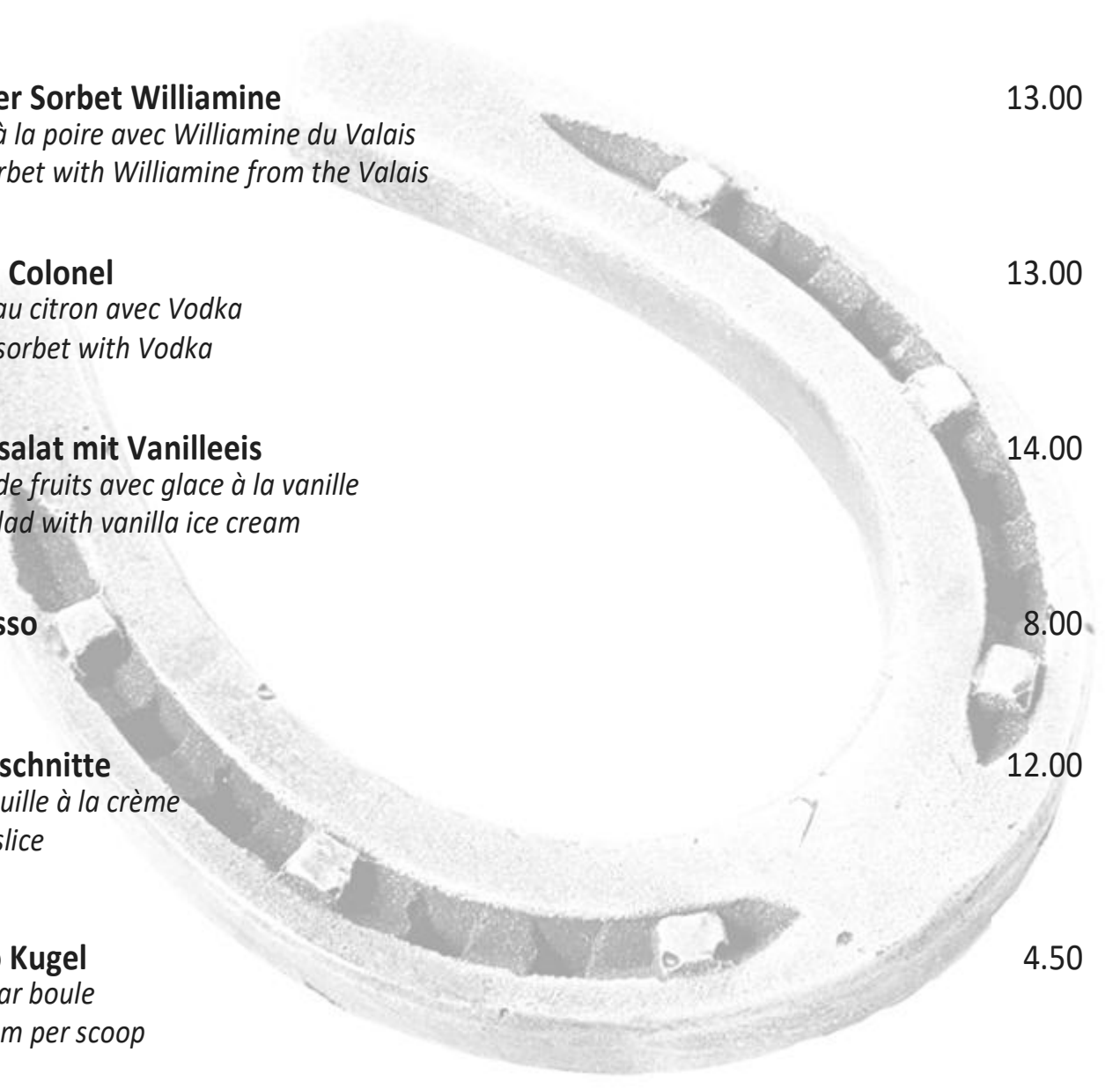
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und Gemüsebouquet

Wiener Schnitzel de veau avec frites et bouquet de légumes

Veal Wiener Schnitzel with French fries and vegetable bouquet

CHF 45.00

Dessert



Walliser Sorbet Abricotine <i>Sorbet à l'abricot avec Abricotine du Valais</i> <i>Apricot sorbet with Abricotine from the Valais</i>	13.00
Walliser Sorbet Williamine <i>Sorbet à la poire avec Williamine du Valais</i> <i>Pear sorbet with Williamine from the Valais</i>	13.00
Sorbet Colonel <i>Sorbet au citron avec Vodka</i> <i>Lemon sorbet with Vodka</i>	13.00
Fruchtsalat mit Vanilleeis <i>Salade de fruits avec glace à la vanille</i> <i>Fruit salad with vanilla ice cream</i>	14.00
Eispresso	8.00
Crèmeschnitte <i>Mille-feuille à la crème</i> <i>Cream slice</i>	12.00
Eis pro Kugel <i>Glace par boule</i> <i>Ice cream per scoop</i>	4.50

Eis : Vanille, Schokolade oder Erdbeer
Glaces : Vanille, chocolat ou fraise
Ice Cream : Vanilla, chocolate or strawberry

Sorbets : Zitrone, Birne oder Aprikose
Sorbets : Citron, poire ou abricot
Sorbets : Lemon, pear or apricot