



Wir setzen auf Qualität.  
Wir verwenden nur beste Lebensmittel.  
Wir verarbeiten nur Fleisch aus artgerechter Haltung.  
Wir verzichten auf Fertigprodukte.

Unsere Gerichte, Saucen, Salate und Süssigkeiten werden täglich für Sie frisch zubereitet. Sollte mal etwas nicht verfügbar sein bedanken wir uns für Ihr Verständnis. Es ist uns ein Anliegen, so wenig Food Waste wie möglich zu produzieren.

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



Gute Lebensmittel, die Leidenschaft zu kochen, die Liebe zum Essen. Werte, die sich in unserer Manufaktur „Feines von Andres“ widerspiegeln.

Aus hochwertigen Rohmaterialien, in Handarbeit, kreieren wir allerbeste Produkte. Sofern möglich, mit Bio-Zertifizierten Rohmaterialien.

Das Sortiment umfasst handgemachte Teigwaren, Konfitüren, Gewürzsalze, vorgefertigte Produkte, wie Tomatensauce oder Suppen und vieles mehr.

Sei es zum Eigenbedarf oder als perfekte Geschenkidee.

Auf Vorbestellung (2 Tage) produzieren wir frische Spätzli, französische und italienische Salsauce, Kalbsrahmgoulasch, hausgemachte Crèmeschnitten, Zitronenroulade, Rahmquarktorte, Schwarzwäldertorte oder Schwedenschnitte.

Haben Sie einen besonderen Wunsch? Fragen Sie uns, es ist fast alles möglich!

Ihre Gastgeber

Esther und Peter Andres

# Speisekarte

**Vorspeisen** (wird nur eine Vorspeise gewählt, erheben wir einen Zuschlag von Fr. 5.00)

## Salate und Suppen

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Weisskabissalat mit Speck	14.50
Pastinakencrèmesuppe	12.00
Tagessuppe	8.50

## Kleine Gerichte

Thonsalat einfach / garniert	19.00 / 23.00
Bunter Salatteller mit Ei	21.50
Portion Pommes frites	8.80
Walliser Käseschnitte (mit Brot, Schinken, Weisswein, Tomaten und Raclettekäse)	25.00

## Vegetarische Gerichte

Rösti Walliser-Art (mit Raclettekäse überbacken)	26.50
Rösti mit 2 Spiegeleier	24.00
Hausgemachte Casarecce Cinque Pi (panna, pomodori, parmigiano, prezzemolo, pepe)	26.50

## À la carte Gerichte

(warme Küche von 18.00 – 20.15)

Cordon-bleu hausgemacht Gefüllt mit Vorderschinken und Greyerzerkäse	Schwein 32.00*	Kalb 44.00*	Poulet 32.00
Wienerschnitzel (paniertes Kalbsschnitzel) *			36.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher-Art *			39.00
Kalbsleberli mit knuspriger Butterrösti* Geschnetzelte Leberli an Butter und Gartenkräuter			35.00
Olmawurst mit Zwiebelsauce			22.00
Paniertes Schweinsschnitzel *			24.50

## Hauptgerichte

Cordon-bleu Walliser-Art Gefüllt mit Rohschinken, Raclettekäse, Dörraprikosen	Schwein 34.00*	Kalb 46.00*	Poulet 34.00
Kalbs-Piccata milanese Tomaten-Spaghetti		180 g 120 g	39.00 36.00
Gebratenes Rinds-Entrecôte mit Sauce Café de Paris gratiniert Pommes frites		180 g	43.00
Schweinssteak Jäger-Art (Rotweinsauce, Champignons, Silberzwiebeln) Butterrösti		200 g 150 g	33.50 30.50
Gebratene Black-Tiger-Crevetten mit pikanten Tagliatelle		220 g 160 g	43.00 40.00

**Fitnesssteller mit Salatbouquet und**

... Pouletbrust mit Kräuterbutter	28.50
... Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter	39.50
... Wienerschnitzel	40.00
... paniertes Schweinsschnitzel	28.50
... Schweins- oder Poulet Cordon-bleu	36.00
... Kalbs Cordon-bleu	48.00
kleine Beilagen Pommes frites	5.50

\* Diese Gerichte sind auch als kleinere Portionen erhältlich

**Als Beilage servieren wir:**

Nudeln, Spätzli, Butterreis, Pommes frites, Butterrösti

Gemüse anstelle der Beilage	+ 9.00
Salatbouquet anstelle der Beilage	+ 4.50
Zusätzlich ein Gemüse	+ 4.50

Separates Gemüseplättli extra dazu (nur in Kombination mit einem weiteren Gericht) 16.50

**Bei Abänderungen der Gerichte verrechnen wir zusätzlich Fr. 2.00****Fleischherkunft:**

Schwein, Kalb, Poulet, Rind CH  
Crevetten VI