



# Speisekarte

**Ein gutes Essen ist  
Balsam für die Seele**

## Gutes aus dem Walliser Keller zum gemeinsamen Genuss

Walliser Teller Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelkäse, Saaser Hauswurst und Roggenbrot	31.00
Hobelkäse-Teller	28.00
Trockenfleisch-Teller	35.00

### Salate

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	10.00

Die Salate werden mit unserem unvergleichbaren hauseigenem Primavera Dressing serviert.

### Vorspeisen

<b>Tartare «Nicht wie sonst wo»</b> Unser Prima Beef Tartare verzaubert Sie	
90 Gramm	18.00
180 Gramm	33.00
Mit Pommes Frites	+ 6.00
<b>Gravelax- Lachs</b> In Randenjus eingelegter Gravelax-Lachs mit Avocado-Crème, Wasabi Mayonnaise und Blinis	21.00
<b>Traditionelle Randensuppe</b>	10.00

## Frühlingshit:

<b>Kalbssteak mit grünem Spargel</b>	<b>36.00</b>
Kalbssteak serviert mit Spargel- oder Morchelsauce, Grünem Spargel und Karottenpüree und Ofenkartoffeln	

## Hauptgänge

<b>Primavera Weinspaghetti</b>	<b>22.00</b>
Die bekanntesten Saaser Weinspaghetti auf die etwas andere Art. In Weisswein gekocht und mit Parmesan, Oliven und Basilikum verfeinert.	

<b>Vegetarische Gnocchi</b>	<b>31.00</b>
Gnoccis auf einem Sauerkraut-Birnen-Kokosnussmilch-Bett mit gegrilltem Kürbis, gerösteten Nüssen an einer Cashew-Nuss-Crème	

<b>Spaghetti an Tomatensauce</b>	<b>18.00</b>
----------------------------------	--------------

<b>Rumpsteak</b>	<b>39.00</b>
Mit Morchelsauce oder echter Beurre maître d'hôtel. serviert mit Karottenpüree, Ratatouille und einer Beilage nach Wahl.	

<b>Chicken Tender</b>	<b>33.00</b>
Pouletbrust in Primavera Marinade, paniert mit Cornflakes à la minute Serviert mit hausgemachter Sauce Tartare und einer Beilage nach Wahl.	

<b>Beilagen (Eine Beilage ist inbegriffen):</b>	
• Pommes Frites	5.00
• Ofengemüse	5.00
• Grüner Spargel	6.50

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</b>	<b>15.00</b>
--	--------------

<b>Fischstäbchen mit Pommes Frites</b>	<b>15.00</b>
--	--------------

<b>Spaghetti an Tomatensauce</b>	<b>12.00</b>
----------------------------------	--------------

<b>Portion Pommes Frites</b>	<b>6.00</b>
------------------------------	-------------

<b>Portion frisches Ofengemüse</b>	<b>6.00</b>
------------------------------------	-------------

## Dessert

<b>Tiramisu «Nicht wie sonst wo»</b>	<b>12.50</b>
Rote Beeren Tiramisu auf einem hausgemachten Rote-Beeren-Spiegel	
<b>Crème brûlée mit Tonkabohnen verfeinert</b>	<b>11.00</b>
<b>Hausgemachter Schoko-Nuss Brownie</b>	<b>14.00</b>
An Schokoladensauce und einer Kugel Mövenpick Vanille Glacés	
<b>Sorbet Valaisan</b>	<b>9.00</b>
Aprikosen Sorbet mit Abricot	
<b>Sorbet Colonel</b>	<b>9.00</b>
Zitronen Sorbet mit Vodka	
<b>Diverse Glacés und Sorbets von Mövenpick</b>	
Sorbet: Zitrone, Aprikosen Glacés: Vanille, Schokolade, Café	
<b>Pro Kugel</b>	<b>3.90</b>
<b>Mit Rahm</b>	<b>+ 1.20</b>
<b>Für die Kinder:</b>	
<b>Eine Eiskugel nach Wahl mit Smarties</b>	<b>4.50</b>

Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeiter  
auf Anfrage gerne Auskunft

### Herkunft unseres Fleisches:

- Rind: Schweiz
- Kalb: Schweiz
- Schwein: Schweiz
- Poulet: Schweiz / Polen / Ungarn
- Fisch: Schweiz / Mittelmeer

# Weinkarte

## Weiss

<i>Maye, Riddes</i>	1dl	5dl	7.5dl
Fendant Grandgousier		23.00	35.00
Petite Arvine Jean des Crêtes	7.00	34.00	47.00
Valli Cima Blanc	6.00		42.00

<i>Gregor Kuonen, Salgesch</i>			7dl
Johannisberg			37.00

<i>Rouvinez, Siders</i>	1dl		7.5dl
Nez Noir Blanc	7.00		49.00

## Rosé

<i>Maye, Riddes</i>	1dl		7.5dl
Valli Cima Rosé	6.00		42.00
Roseline			25.00

## Rot

<i>Maye, Riddes</i>	1dl	5dl	7.5dl
Merlot La Marguiller	6.50	32.00	45.00
Diolinior Le Piocheur	6.50	35.00	48.00
Valli Cima Rouge	6.00		42.00
1889, Assemblage Rouge	8.00		52.00

<i>Gregor Kuonen, Salgesch</i>	1dl		7 dl
Le Préféré, Pinot Noir	4.80		35.00

<i>Les Fils de Charles Favre, Sitten</i>			7.5 dl
Favi Rouge, Assemblage			49.00
Diolinoir, Gamaret, Pinot Noir & Humagne Rouge			

<i>Rouvinez, Siders</i>	1dl		7.5dl
Nez Noir Rouge	7.00		49.00
Château Lichten	8.00		59.00

<i>Adrian &amp; Diego Mathier, Salgesch</i>	1dl		7.5dl
Optimo Rouge, Assemblage	8.50		51.00
Diolinior, Gamaret, Cabernet Sauvignon, Syrah			

<i>Maison Gilliard, Sitten</i>			5dl
Dôle des Monts			32.00

## Süssweine

<i>Maye, Riddes</i>	1dl		7.5dl
Telegram My Sweet Blanc	7.00		45.00
Telegram My Sweet Rouge	7.00		45.00