



---

Café ♦ Restaurant

## Vesperkarte

herzhaft, lecker, unverwechselbar

### Kreuzplatz-Snack

Häppchen aus dem Walliserspycher serviert mit einem  
Glas Johannisberg Sonville St.Léonard oder einer  
Aprikosenschorle  
14.00

### Wallisergronggu

belegt mit Köstlichkeiten aus dem Walliserspycher:  
Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenspeck und  
Hauswurst sowie Walliser Alpenkäse und Walliser  
Roggenbrot mit getrockneten Aprikosen  
28.00

### «Knoblauchbrot» maison»

7.00

### Skandinavischer «Gravlax»

Graved Lachs auf Randen-Carpaccio an einer Himbeer-  
Vinaigrette, hausgemachtem Meerrettichsorbet und Brot  
16.00 / 23.00



---

Café ♦ Restaurant

knackig-bunter **grüner Salat** aus Omas Garten an wahlweise  
französischem oder italienischem Hausmacherdressing

9.00 / 12.00

**Ramequin à l'Etivaz AOP:** Käseküchlein mit Waadtländer Alpenkäse  
+ 6.00

**Croissant au Chambon:** Schinkengipfel aus Blätterteig mit Schweizer  
Schinken  
+ 5.00

### «Tarte flambée»

**das Original:** Elsässer Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln  
**der Griechische:** Elsässer Flammkuchen mit Hirtenkäse und Peperoni  
**der Vegane:** Elsässer Flammkuchen mit 7 Gemüsesorten und  
fermentiertem Tofu  
18.00

### Roastbeef mit Sauce Tartare

ein altbewährter Sommer- Klassiker: kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Sauce Tartare und gemischtem bunten Blattsalat  
21.50 / 29.00