

Kalte Vorspeisen

1/2

Grüner Salat		Fr. 7.-
Gemischter Salat		Fr. 10.-
Salat « La Prairie »	Fr. 16.-	Fr. 24.-
(Räucherlachs, Gänseleber, Entenbrust und Salat)		
Caprese		Fr. 14.-
(Tomaten, Mozzarella, Olivenöl & Basilikum)		
Lachstatar mit feinen Kräutern	Fr. 18.-	Fr. 26.-
Rillettes mit garnelen und Rauchlachs	Fr. 16.-	
Gemischter Salat mit Ziegenkäse	Fr. 15.-	Fr. 22.-

Warme Vorspeisen

Tagessuppe		Fr. 7.-
Tomatensuppe		Fr. 7.-
Pastetli mit Steinpilzen		Fr. 17.-
Schnecken nach Burgunderart	Fr. 13.-	Fr. 26.-
(6 stück)		(12 stück)

Fisch

Lachsschnitzel mit Basilikumrahmsauce	Fr. 36.-
Eglifilet mit Tartarsauce	Fr. 32.-

Fleisch

Entrecôte nach Pariserart	Fr. 28.-
Rindsfilet grilliert	Fr. 45.-
Rumpsteak vom Rind „Höllengefeuer“	Fr. 35.-
Lammrücken an Thymianbutter (min. 2 Pers.)	Fr. 42.- p. p.
Entenbrust mit Honig	Fr. 38.-
Rindstartar	Fr. 42.-
Kalbscordonbleu hausgemacht	Fr. 45.-

Saucen zur Auswahl

Morcheln	Fr. 8.-
Grüner Pfeffer	Fr. 6.-
Pilze	Fr. 6.-

Butters

Kräuterbutter	Fr. 4.-
Weinhändler	Fr. 4.-
Prairie	Fr. 4.-

*Beilagen : Reis, Pommes frites, Kartoffeln Dauphine, Röstikroketten,
Teigwaren oder Salzkartoffeln*

Teigwaren

1/2

Tagliatelle mit Lachs	Fr. 24.-
Penne al'arrabiata	Fr. 20.-
Spaghetti bolonese	Fr. 18.-
Spaghetti carbonara	Fr. 24.-

Hauspezialitäten

Walliser Trockenfleisch	Fr. 18.-	Fr. 30.-
Walliser Teller	Fr. 16.-	Fr. 28.-
Käsefondue		Fr. 24.- p.p.
Käsefondue mit Steinpilzen und Cognac		Fr. 29.- p.p.
Käsefondue mit Tomaten		Fr. 26.- p.p.
Käsefondue mit Schalotten		Fr. 26.- p.p.
Käseschnitte mit Schinken und Ei		Fr. 19.-
Raclette mit Walliserteller (min. 2 pers.)		Fr. 34.- p.p.
Raclette ohne Vorspeise (min. 2 pers.)		Fr. 28.- p.p.
Bauernrösti		Fr. 18.-

Fleischfondues

Fondue Chinoise (min. 2 Pers.)	Fr. 41.- p.p
Fondue « La Prairie » (min. 2 Pers.) (Rind, Kalb, Geflügel, Gemüsebrühe mit Steinpilzen)	Fr. 43.-p.p

Für unsere Kleinen

Mini-steak mit Pommes Frites	Fr. 16.-
Chicken Nuggets	Fr. 15.-
Portion Pommes Frites	Fr. 7.-
Spaghetti Bolognaise	Fr. 15.-

Herkunft unseres Fleisches :

Rind: Schweiz, Brasilien, Paraguay - Lamm: Neuseeland - Kalb: Schweiz, Deutschland –
Geflügel: Frankreich, Brasilien – Ente: Frankreich

Desserts

Kuchen hausgemacht	Fr. 5.50
Meringue mit Rahm	Fr. 8.-
Parfait mocca flambiert	Fr. 9.50
Orangenblütenpudding	Fr. 9.-
Gebrannte Creme	Fr. 10.-

Natur

oder

mit Haselnüssen und Pistazien

Eisbecher

Coupe Danemark

Fr. 10.-

Coupe mit Waldbeeren

Fr. 13.-

Café Baileys

Fr. 11.50

Coupe Eichhörnchen

Fr. 10.50

Desserts mit Alkohol

Sorbet Colonel

Zitronensorbet mit Vodka

Himbeersorbet

Himbeersorbet mit Himbeerlikör

Aprikosensorbet

Aprikosensorbet mit Aprikosenschnaps (Abricotine)

Birnensorbet

Birnensorbet mit Birnenschnaps (Williamine)

Fr. 12.50

Glacen

Vanille



Kaffee



Schokolade



Karamel



Haselnuss



Pistazie



Erdbeer



Grüner Apfel



Aprikose



Zitrone



Birne



Schwarze Johannisbeere



Himbeere



Fr. 3.- Pro Kugel – Fr. 1.- Schlagsahne

