

## VORSPEISEN / ENTREES / APPETIZER

<b>Tagessuppe</b> <i>Potage du jour</i> Soup of the day		12.00
<b>Schnecken</b> <i>Escargots</i> Snails	6 Stück/pieces	15.00
<b>Trockenfleischcarpaccio</b> <i>Carpaccio de viande séchée</i> Air dried beef carpaccio	Olivenöl, Kapern, Parmesan <i>L'huile d'olive, câpres et parmesan</i> with parmesan and capers in olive oil	26.00
<b>Enzianteller</b> <i>Assiette Enzian</i> Enzian plate	Hobelkäse, Trockenfleisch, Speck <i>Rebibes de fromage du pays, viande séchée, lard séché</i> Shaving of ripe cheese, dried meat of the Valais, dried bacon	27.00

## SALATE / SALADES / SALADS

<b>Kleiner grüner Salat</b> <i>Petite salade verte</i> Small green salad		9.50
<b>Kleiner gemischter Salat</b> <i>Petite salade mêlée</i> Small mixed salad		12.00
<b>Salatteller</b> <i>Assiette de salades</i> Salad plate		19.00
<b>Salatteller</b> <i>Assiette de salades</i> Salad plate	mit Riesenkrevetten <i>aux crevettes géantes</i> with king shrimps	31.00
<b>Fitnesssteller</b> <i>Assiettes Fitness</i> Fitnessplate	in Butter gebratene Pouletstreifen auf div. grünen Salaten mit Ei, Tomaten und Melone <i>Célestine de poulet sautée, feuilles de salades vertes,</i> <i>oeuf, tomates et melon</i> Sautéed chicken breast stripes on green salad, hardboiled egg, tomatoes and melon	26.00
<b>Hittasalat</b>	Geschnetzelte Kalbsleber auf Nüsslisalat, Balsamicoessig <i>Emincé de foie de veau sur son lit de salade mâche</i> <i>à la balsamine</i> Sliced calf's liver on lambs lettuce, balsamine dressing	31.00
<b>Findlersalat</b>	Lammfiletstreifen, mit verschiedenen Kräutern auf Blattsalaten an einer Vinaigrettesauce <i>Goujonnettes de filet d'agneau aux fines herbes accompagnées</i> <i>de salades saisonales à la vinaigrette</i> Lamb fillet strips with herbs on seasonal salads with vinaigrette	33.00

## ENZIAN SPEZIALITÄTEN / DELICES / SPECIALS

<b>Käseschnitte</b> <i>Croûte au fromage</i> <b>Cheese crust</b>	<i>mit Schinken, Tomaten und Ei</i> <i>au jambon, aux tomates et à l'œuf</i> <i>with ham, tomatoes and egg</i>	<b>24.00</b>
<b>Haus - Quiche</b> <i>Quiche Maison</i> <b>Quiche »Maison «</b>	<i>mit Nüsslisalat und gehacktem Ei</i> <i>an einer lauwarmen Vinaigrettesauce</i> <i>Bouquet de salade mâche à la vinaigrette</i> <i>à l'œuf dur haché</i> <i>with egg and salad</i>	<b>27.00</b>
<b>Plani's Special</b>	<i>Pouletgeschnetzeltes an einer Senfrahmsauce,</i> <i>Rösti oder Spaghetti</i> <i>Emincé de poulet, sauce à la moutarde, rösti ou spaghetti</i> <i>Sliced chicken with mustard sauce, rösti or spaghetti</i>	<b>25.00</b>
<b>Tortelli Salmone</b>	<i>hausgemachte Teigtaschen mit Rauchlachsfüllung an</i> <i>einer feinen Rahmsauce</i> <i>tortelli au saumon à la crème</i> <i>tortelli with smoked salmon in a creamy sauce</i>	<b>31.00</b>
<b>Scaloppine di Vitello</b>	<i>Zartes Kalbsschnitzel, Spaghetti o. Rösti</i> <i>Escalope de veau, spaghetti ou rösti</i> <i>Veal escalope with spaghetti or rösti</i>	<b>38.00</b>

## RÖSTI / RISOTTO / PASTA

<b>Rösti</b>	<i>vegetarisch mit diversem Gemüse</i> <i>végétarien aux légumes</i> <i>vegetarian (with vegetables)</i>	<b>24.00</b>
<b>Rösti</b>	<i>mit Tomaten/Käse überbacken und Ei</i> <i>gratiné aux tomates et au fromage avec œuf</i> <i>grilled with a tomato cheese topping and a fried egg</i>	<b>24.00</b>
<b>Rösti</b>	<i>Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce</i> <i>Saucisse de veau, sauce aux oignons</i> <i>Veal sausage with onion sauce</i>	<b>22.00</b>

<b>Rösti</b>	<i>mit Pilzragout an einer feinen Rahmsauce Ragoût de champignons à la crème with mushrooms on a creamy sauce</i>	<b>29.00</b>
<b>Rösti Enzian</b>	<i>geschnitzelte Kalbsleber mit Salbei Emincé de foie de veau à la sauge Sliced calf's liver with sage</i>	<b>36.00</b>
*****		
<b>Tagesrisotto</b>	<i>mit Spargel und Lachs Aux asperges et au saumon With asperges and salmon</i>	<b>36.00</b>
<b>Risotto</b>	<i>Lammrückenfilet Provençale Filet d'agneau provençal Lamb fillet Provençal</i>	<b>42.00</b>
<b>Risotto</b>	<i>Hirschfilet Filet de cerf Deer fillet</i>	<b>44.00</b>
*****		
<b>Pasta all'arrabbiata</b>	<i>Hausgemachte Tomatensauce, Knoblauch und Peperoncini Sauce tomates maison, ail et poivrons piquants Tomato sauce, garlic and red hot pepper</i>	<b>19.00</b>
<b>Pasta aglio, olio e peperoncino</b>	<i>Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini, Petersilie ail, huile d'olive, poivrons piquants, persil garlic, olive oil, red hot pepper and parsley</i>	<b>21.00</b>
<b>Pasta al pesto</b>	<i>Basilikumsauce mit Pinienkernen au basilic et au pistou basil and pine kernels</i>	<b>22.00</b>
<b>Pasta ai funghi porcini</b>	<i>Steinpilze aux cèpes with yellow boletus</i>	<b>28.00</b>
<b>Pasta Paulo</b>	<i>Safran, Speck und Zwiebeln Safran, lard et oignons Saffron, bacon and oignons</i>	<b>29.00</b>
<b>Pasta Enzian</b>	<i>Riesenkrevetten an einer feinen Sauce Crevettes géantes à la fine sauce King shrimps with a sauce</i>	<b>36.00</b>

\*\*\*\*\*

## DUO ENZIAN

*Penne all'arrabbiata, spaghetti al pesto* **28.00**

## DESSERTS

**Apfelstrudel mit Zimteis oder Vanillesauce** 9.00  
*Strouzel aux pommes, glace à la cannelle ou sauce à la vanille*  
**Apple strudel with cinnamon ice -cream or vanilla sauce**

**Coupe Dänemark** 12.00  
*Coupe Danemark*  
**Coupe Danemark**

**Zwetschgen Symphonie** 14.00  
*Warme Zwetschgen mit  
Zwetschgeneis und Zwetschgenbrannt*  
*Prunes chaudes à la vieille prune et sa glace*  
*Warm prunes with prune brandy and prune  
ice-cream*

**Riesenmeringue mit Erdbeereis, Rahm und Vanillesauce** 14.00  
*Meringue géante Chantilly, glace aux fraises et sauce à la vanille*  
**Giant meringue with strawberry ice-cream, cream and vanilla sauce**

**Tiramisu** 12.00

### Sorbetauswahl / Nos créations de sorbets / Sorbets

**Zwetschgensorbet mit altem Zwetschgenbrannt** 12.00  
*Sorbet à la quetsche et à la vieille prune*  
**Prune sorbet with prune brandy**

**Zitronensorbet mit Wodka** 12.00  
*Sorbet Colonel*  
**Lemon sorbet with vodka**

**Williamsbirnensorbet** 12.00  
*Sorbet à la poire William*  
**Pear „William“ sorbet**

\*\*\*\*\*

**Enzianspezialitäten**

Vieille Prune „Morin“	12.00
Calvados	9.00
Cognac Rémy Martin	11.00
Gin Tonic	12.00
Vodka Orange	12.00
Bacardi Cola	12.00
Whisky	16.00

**Grappa Spezialitäten**

Grappa di Brunello	
Grappa di Barolo	
Grappa di Chardonnay	
Grappa Amarone	
Grappa di Pinot Noir	9.00

**Offene Weine**

	<u>2 dl</u>	<u>3 dl</u>	<u>5dl</u>
Fendant Cave Riondaz Sierre	9.00	13.50	22.00
Johannisberg Cave Riondaz Sierre	9.00	13.50	22.00
Dôle Blanche Cave Riondaz Sierre	9.00	13.50	22.00
Dôle Cave Riondaz Sierre	9.00	13.50	22.00

# WALLISER WEINE

<u>Weissweine</u>		37.5cl	75cl
<i>Fendant Rêverie</i>	<i>Balavaud</i>		43.00
<i>Fendant</i>	<i>Fin Bec</i>	24.00	46.00
<i>Johannisberg</i>	<i>Imesch</i>		44.00
<i>Muscat du Valais</i>	<i>Provins</i>		48.00
<i>Petite Arvine</i>	<i>Provins</i>		52.00
<i>Cuvée Madame Rosmarie</i>	<i>A. Mathier</i>		54.00
<i>Heida-Gletscherwein</i>	<i>St. Jodern Kellerei</i>		54.00
<i>Chardonnay „Eichenfass“</i>	<i>G. Germanier</i>		62.00
<i>Dôle blanche</i>	<i>Provins</i>		44.00

## Rotweine

<i>Dôle Maître de Chais</i>	<i>Provins</i>		44.00
<i>Dôle</i>			48.00
<i>Pinot Noir Maître de Chais</i>	<i>Provins</i>		52.00
<i>Humagne Rouge Grand Métral</i>	<i>Provins</i>		58.00
<i>Syrah Grand Métral</i>	<i>Provins</i>		66.00
<i>Cornalin</i>	<i>A. Mathier</i>		72.00
<i>Merlot</i>	<i>Balavaud</i>		74.00

## Le Pichet

<i>Syrah Merlot</i>	<i>AOL</i>	5 dl	35.00
<i>Cornalin</i>	<i>AOL</i>	5 dl	35.00
<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>AOL</i>	5 dl	35.00
<i>Petite Arvine</i>	<i>AOL</i>	5dl	35.00

## **ITALIEN**

	75 cl
<i>Rubio San Polo Montalcino</i>	44.00
<i>Chianti classico rocca delle macie</i>	46.00
<i>Mediterra Poggio al Tesero Bolgheri</i>	64.00
<i>Rocca Rubia Riserva Santadi</i>	66.00
<i>Barolo Monvigliero Mauro Sebaste</i>	78.00
<i>Due lune Sicilia IGT Cellaro</i>	81.00
<i>Amarone Valpantena terre di Verona</i>	84.00
<i>Brunello di Montalcino Cordella</i>	88.00
<i>Tignanello Antinori</i>	160.00

## **SPANIEN**

<i>Rioja</i>	<i>La Vicalanda Reserva</i>	76.00
--------------	-----------------------------	-------

## **CHAMPAGNER**

<i>Champagner brut</i>	90.00
<i>Prosecco</i>	55.00
<i>Cüpli Prosecco</i>	8.00