



FINDLERHOF

the flavour of the mountain

Menükarte - Menu

Vorspeisen - Starters

Tris di primi: Schottischer Zuchtlachs luftgetrocknet, an Randen mariniert, Foie Gras & Rindstatar -	39.-
<i>Scottish farmed salmon airdried and marinated with beetroot, Foie gras & beef tartare</i>	28.-
Vitello tonnato	26.-
Rindscarpaccio - <i>beef carpaccio</i>	34.-
Rindstatar - <i>beef tartare</i>	

Salate - Salads

Frische Blattsalate - klein/gross - <i>fresh green salad small/big</i>	12.- / 21.-
Bunter Tomatensalat mit Falafel, Randen & Gurken (vegan & glutenfrei) - <i>Tomato salad with falafel, beetroot & cucumber (vegan & glutenfree)</i>	26.-
„Belle époque“: Blattsalate mit Scampi und Rauchlachs - <i>Green salad with Scampi & smoked salmon</i>	36.-
Poulet (CH) - Curry Salat mit frischen Blattsalaten - <i>Swiss style chicken - curry salad with fresh green salad</i>	34.-

Suppe - Soup

Currycrèmesuppe mit Krevetten - <i>Curry cream soup with prawns</i>	14.-
Knoblauchcrèmesuppe - <i>garlic cream soup</i>	14.-
Hausgemachte Rindsbouillon mit Ei - <i>Homemade beef broth with egg</i>	9.-
Hausgemachte Rindsbouillon mit Sherry - <i>Homemade beef broth with Sherry</i>	9.-

Pasta

Spaghetti Napoli	21.-
Penne all'arrabbiata	23.-
Spaghetti Patrone: mit Blattspinat, Rahmsauce und Scampi - <i>with spinach, cream sauce and king prawns</i>	32.-
Pasta mista Trio / mit Scampi - <i>with king prawns</i>	33.- / 41.-
Trüffelravioli - Truffle ravioli 2 Stk. / 4 Stk.	28.- / 48.-

Traditionelles - Traditional dishes

Rösti mit Speck und Ei - <i>Rösti with bacon and egg</i>	27.-
Rösti Matterhorn: mit Bergkäse und Ei - <i>with mountain cheese and egg</i>	28.-
Steinpilz Risotto - <i>Porcini mushrooms risotto</i>	32.-

Matterkuchen - Quiche:

Quiche mit Speck, Lauch & Walliser Bergkäse, Salat - <i>with bacon, leek & mountain cheese, salad</i>	34.-
---	------

Vegetarische Quiche - Vegetarian quiche:

mit Lauch & Walliser Bergkäse, Salat - <i>with leek & mountain cheese, salad</i>	32.-
--	------

Findlerteller: Trockenfleisch & Hobelkäse - *dried beef & cheese shavings*

Trockenfleischteller - <i>serving of dried beef</i>	28.-
Hobelkäseteller - <i>serving of cheese shavings</i>	29.-
	26.-

Fleisch & Fisch- Meat & fish

Kalbskotelette (CH) mit rosa Pfeffer, Auberginen-Safran Ravioli & Salat - <i>Veal cutlet (CH) with pink pepper, eggplant-saffron ravioli & salad</i>	59.-
Kalbsleber (CH) provençale, Rösti & Salat - <i>Veal liver (CH) provençale, rösti & salad</i>	38.-
Geschmorte Lammhaxe , Spaghetti aglio olio & Salat - <i>Braised lamb shank, Spaghetti aglio olio & salad</i>	36.-
Rindsfilet mit schwarzem Pfeffer, Risotto & Salat - <i>Beef fillet with black pepper, risotto & salad</i>	54.-
Swiss Premium Spareribs: mit Berghonig Glasur, Spaghetti aglio olio & Salat - <i>with mountain honey glaze, Spaghetti aglio olio & salad</i>	34.-
Schottischer Zuchtlachs im Blätterteigmantel & Salat - <i>Scottish farmed salmon in puff pastry & salad</i>	39.-