



Liebe Gäste

Wir sind stets bemüht, Ihnen nur hochwertige und frische Produkte zu servieren, die wir behutsam und schonend auf unsere Art zubereiten.

Entdecken und geniessen Sie unsere kulinarischen Spezialitäten und fühlen Sie sich bei uns wie zu Hause.

**Astrid und Georges Lauber
und Mitarbeiter**



Très chers hôtes

Nous nous faisons un devoir de ne vous servir que des produits frais de haute qualité que nous préparons avec grand soin à notre façon. Découvrez et appréciez de nos spécialités culinaires et sentez-vous comme chez vous.

*Astrid und Georges Lauber
et Collaborateurs*



Dear guest

We present you fresh and high dishes. We are pleased to welcome you to our restaurant and wish you a good meal.

Astrid und Georges Lauber
and staff



Grünsee

R E S T A U R A N T

Soweit nichts anderes vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch
Sauf indication contraire de notre part, nous servons uniquement de la viande Suisse
Without other declaration, we use meat from Switzerland

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer / tva inclus / vat included

Euros werden zum angegebenen Kurs gewechselt (Rückgeld in CHF)
Les Euros sont changés au cours indiqué (l'argent est rendu en CHF)
Euros are calculated at the specified rate of exchange (change is given in CHF)



HAUSSPEZIALITÄTEN
SPECIALITES DE LA MAISON
SPECIALITIES OF THE HOUSE

Lambratwurst (Bio Knospe) CH CHF 24.50
Saucisse d'agneau
Lamb sausage

Zermatter Lammtrockenfleisch (Bio Knospe) CHF 27.00
Viande séchée d'agneau Zermattoise
Air dried lamb from Zermatt

SUPPEN / POTAGES / SOUP

	1/1
Gemüsecremesuppe * <i>Soupe de légumes</i> Vegetable cream soup <i>Zuppa di Legumi</i>	CHF 10.00
Tomatencremesuppe mit Basilikum * <i>Soupe de tomates et basilic</i> Tomatoe cream soup with basil	CHF 12.00
Gulaschsuppe <i>Potage goulache</i> Goulash soup	CHF 12.00

* **vegetarisch**, *végétarien*, vegetarian

SALATE / SALADES / SALAD

		1/2	1/1
Grüner Salat * <i>Salade verte</i> Green salad	CHF		10.50
Gemischter Salatteller * <i>Salade mêlée</i> Mixed salad	CHF		11.00
Nüsslisalat mit Lammfiletsteifen an Balsamicodressing <i>Emincé de filet d'agneau sur salade de doucettes au balsamic</i> Lamb's lettuce salad garnished with fillet of lamb	NZ CHF	18.50	28.00
Blattsalat mit gemischten Pilzen * <i>Salade de feuille avec des champignons mêlé</i> Leafsalad with mixed mushrooms	CHF	17.00	26.00

* vegetarisch, végétarien, vegetarian

PFANNKUCHEN / CREPE / PANCAKE

	1/1
Pfannkuchen mit gemischten Pilzen * <i>Crêpe avec champignons mêlé</i> Pancake with mixed mushrooms	CHF 24.50
Pfannkuchen mit Gemüse * <i>Crêpe avec légumes</i> Pancake with vegetables	CHF 23.50

KÄSESCHNITTE / CROÛTE / TOASTED BREAD

Käseschnitte mit Ei * <i>Croûte au fromage avec oeuf</i> Toasted bread and melted cheese with egg	CHF 21.50
Käseschnitte mit Schinken und Ei <i>Croûte au fromage avec jambon et oeuf</i> Toasted bread and melted cheese with ham and egg	CHF 23.50

TEIGWAREN / PATES / PASTA

		1/1
Spaghetti mit Tomatensauce * <i>Spaghetti avec sauce tomate</i> Spaghetti with tomato sauce	CHF	20.00
Spaghetti Bolognaise <i>Spaghetti Bolognaise</i> Spaghetti Bolognaise	CHF	24.00
Nudelgratin mit Speck und Parmesan <i>Nouilles gratiné avec du lard et Parmesan</i> Noodle gratin with bacon and Parmesan	CHF	24.50
Hausgemachte Lasagne mit Fleisch <i>Lasagne maison avec viande</i> Home made Lasagne with meat	CHF	25.00

RÖSTI

Rösti mit Ei * <i>Rösti avec oeuf</i> Hash brown potatoes with egg	CHF	21.50
Rösti mit Speck und Ei <i>Rösti avec lard et oeuf</i> Hash brown potatoes with bacon and egg	CHF	23.50
Jägerrösti mit gemischten Pilzen und Ei * <i>Rösti avec champignons mêlé et oeuf</i> Hash brown potatoes with mixed mushrooms and egg	CHF	25.50

* vegetarisch, végétarien, vegetarian

FLEISCH / VIANDE / MEAT

			1/1
Kalbsbratwurst	CH	CHF	23.00
<i>Saucisse de veau</i> Veal sausage			
Lammbratwurst (Bio Knospe)	CH	CHF	24.50
<i>Saucisse d'agneau</i> Lamb sausage			
Paniertes Schweinschnitzel	CH	CHF	29.50
<i>Escalope de porc à la viennoise</i> Breaded porc escalope			

Diese Fleischgerichte servieren wir Ihnen gerne mit Teigwaren, Pommes frites oder Rösti.

Ces plats sont servie avec des pâtes, pommes frites ou rösti.

These plates are served with pasta, French fries or rösti.

WALLISER- SPETIALITÄTEN

	CHF	1/1
Walliserteller (Trockenfleisch, Rohschinken, Speck und Hobelkäse) <i>Assiette Valaisanne (viande séchée, jambon cru, lard, fromage raboté)</i> Valaisanne plate (dried meat, raw ham, bacon, chipped cheese)	CHF	25.00
Walliser Hobelkäse * <i>Fromage raboté</i> Chipped cheese	CHF	24.00
Zermatter Lammtrockenfleisch (Bio Knospe) <i>Viande séchée d' agneau zermattoise</i> Air dried lamb from Zermatt	CHF	27.00

* vegetarisch, végétarien, vegetarian

DESSERT

		1/1
Hausgemachter Früchtekuchen <i>Tarte aux fruits maison</i> Home made fruit cake	CHF	7.00
Mit Rahm / avec Chantilly / with whipped cream	CHF	8.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>Strouzel aux pommes avec sauce vanille</i> Apple strudel with vanilla sauce	CHF	9.50

KINDERKARTE / POUR LES ENFANTS / FOR CHILDREN

bis 14 Jahre
jusque 14 ans
until 14 years

Chicken Nuggets mit Pommes Frites <i>Chicken Nuggets avec pommes frites</i> Chicken Nuggets with French fries	CHF	15.00
Spaghetti Bolognaise <i>Spaghetti Bolognaise</i> Spaghetti Bolognaise	CHF	11.50
Spaghetti mit Tomatensauce* <i>Spaghetti avec sauce tomate</i> Spaghetti with tomato sauce	CHF	9.50



* **vegetarisch**, *végétarien*, vegetarian

GETRÄNKE / BOISSONS / BEVERAGE

MINERAL

Offenausschank

		<u>3 dl</u>	<u>5 dl</u>
Coca Cola, Sprite, Eistee, Fanta	CHF	4.70	6.60
Valser mit Kohlensäure	CHF	4.50	6.50

Flaschen

		<u>3 dl</u>	<u>5 dl</u>
Grapefruit	CHF	5.20	
Apfelschorle	CHF		6.60
Valser ohne Kohlensäure	CHF		6.50
Coca Cola lighth, Apfelsaft	CHF		6.60
Rivella rot, Rivella blau	CHF		6.60

1 Liter

Valser mit / ohne Kohlensäure	CHF	10.00
Coca Cola, Sprite, Fanta	CHF	12.00

FRUCHTSÄFTE

		<u>2 dl</u>
Orangensaft	CHF	4.90
Traubensaft Rot	CHF	5.20
Schweppes Tonic	CHF	5.20



OFFENE WEINE

	<u>1 dl</u>	<u>2 dl</u>	<u>3 dl</u>	<u>5 dl</u>	<u>1 Liter</u>
WEISS					
Fendant	4.50	9.00	13.50	22.50	45.00
Johannisberg	4.50	9.00	13.50	22.50	45.00
Heida	8.00	16.00	24.00	40.00	
ROT					
Dôle	4.50	9.00	13.50	22.50	45.00
Cornalin	8.00	16.00	24.00	40.00	
Primitivo (Italy)	4.90	9.80	14.70	24.50	
ROSE					
Dôle Blanche	4.50	9.00	13.50	22.50	45.00

SCHAUMWEINE







Moët & Chandon brut impérial (3.75 dl)	CHF	65.00
Moët & Chandon brut impérial (7.5 dl)	CHF	120.00
Prosecco (2 dl)	CHF	15.00
Prosecco (7 dl)	CHF	44.00

APERITIF (4 cl)

Cynar, Martini Blanc & Rot, Campari	16-23 % Vol.	CHF	7.00
Appenzeller, Fernet Branca, Pastis	30-45 % Vol.	CHF	7.00
Gin, Wodka, Whisky, Baccardi	40-43 % Vol.	CHF	9.00
Softdrink als Zusatz		CHF	4.00

WEINE

WEISS

	Assemblage blanc Hospices de Salquenen Adrian Mathier (Chardonnay, Pinot blanc, Chasselas)	50 cl	CHF	32.00
	Heida Réserve des Administrateurs Cave St. Pierre	75 cl 50 cl	CHF CHF	38.00 38.00
	Cuvée Madame Rosmarie Adrian Mathier (Petite Arvine, Pinot blanc, Sylvaner, Pinot Gris)	75 cl	CHF	59.00
	Petite Arvine Les Pyramides Adrian Mathier Die komplexen Aromen erinnern an Rhabarberkompott und Grapefruit	75 cl	CHF	48.00
	Chardonnay du Valais Roger Vouilloz	75 cl	CHF	52.00
	Fendant Balavaud Grand Cru Jean-René Germanier	75 cl	CHF	48.00

Grünsee

R E S T A U R A N T

ROSE



Dole blanche Grand Cru Balavaud 75 cl CHF 48.00
Jean-René Germanier

ROT



Assemblage rouge 50 cl CHF 32.00
Hospices de Salquenen
(Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Gamay)



Cuvée Madame Rosmarie 75 cl CHF 59.00
Adrian Mathier
(Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne rouge)



Pinot Noir 75 cl CHF 68.00
Ambassadeur des Domaines
Adrian Mathier
Die samtigen abgerundeten Tannine schmeicheln angenehm.



Syrah Diego Mathier 75 cl CHF 54.00
Adrian Mathier
Entwickelt würzige Duftnoten von Veilchen und Reseda, die sich mit der Zeit in Pfeffer- und Wildaromen verwandeln



Cabernet Sauvignon 75 cl CHF 56.00
Adrian Mathier
Würzig und fruchtig, mit dezenter Vanillenote

Grünsee

R E S T A U R A N T



Pinot Noir Bon Art
Roger Vouilloz

75 cl CHF 49.00
50 cl CHF 28.00



Dôle Balavaud Grand Cru
Jean-René Germanier

75 cl CHF 48.00



Cornalin
Roger Vouilloz

75 cl CHF 54.00

Primitivo del Salento

75 cl CHF 35.00

Amarone della Valpolicella

75 cl CHF 78.00



KAFFEE

Kaffee Crème, Milchkaffee, Espresso	CHF	4.40
Capuccino	CHF	4.90
Kaffee mélange	CHF	5.00
Kaffee fertig	CHF	7.50
Kaffee Grünsee	CHF	9.50
Schümli Pflümli	CHF	8.50

TEE

Tee	CHF	4.40
(Schwarztee, Lindenblüten, Hagenbutten, Pfefferminz, Kamillen, Eisenkraut, Grüntee)		
Apfelpunch, (ohne Alkohol)	CHF	4.90
Holdrio	CHF	7.50
Glühwein	CHF	7.00
Rum-Punch, Tee-Rum	CHF	7.50
Jägertee	CHF	7.50

MILCHGETRÄNKE

Milch 2 dl	CHF	3.50
Ovomaltine, Caotina	CHF	4.90
Choco-Mélange	CHF	5.50
Choco-Rum-Rahm	CHF	8.50

BIER

Offen

		<u>3 dl</u>	<u>5 dl</u>
Calanda, Calanda panachée	CHF	4.80	6.70

Flaschen

		<u>3.3 dl</u>	<u>5 dl</u>
Erdinger Weissbier	CHF		8.20
Calanda senza (Alkoholfrei)	CHF	4.70	
Heineken	CHF	5.80	

SPIRITUOSEN (2 cl)

Obstler, Chrüter, Pflümli, Rum	40 % Vol.	CHF	7.00
Apricotine, Kirsch, Williams	40 % Vol.	CHF	8.50
Calvados, Vielle Prune	40 % Vol.	CHF	9.00
Cognac Remy Martin VSOP	40 % Vol.	CHF	9.00
Grand Marnier, Cointreau, Baileys	40 % Vol.	CHF	7.00
Jägermeister	40 % Vol.	CHF	7.00

GRAPPA (2 cl)

Grappa Pinot Grigio, Bepi Tosolini	40 % Vol.	CHF	10.00
Grappa Chardonnay, Bepi Tosolini	40 % Vol.	CHF	10.00
Grappa Merlot, Bepi Tosolini	40 % Vol.	CHF	10.00
Grappa Brunello, Gaja	40 % Vol.	CHF	10.00
Grappa Moscato, Gaja	40 % Vol.	CHF	10.00

BRANDWEINE (2 cl)

Williamsbrand, Scheibel	40 % Vol.	CHF	9.00
Aprikosengeist, Scheibel	40 % Vol.	CHF	9.00
Mirabellenbrand, Scheibel	40 % Vol.	CHF	9.00

BRANDWEINSPEZIALITÄTEN (2 cl)

Enzian	40 % Vol.	CHF	9.50
Genepy	40 % Vol.	CHF	9.50