

Bergsommer in Zum See

Walliserteller (Trockenfleisch, Rohschinken, Speck & Hobelkäse)	30.-
Walliser Trockenfleisch	30.-
Halb Trockenfleisch / halb Hobelkäse	30.-
Walliser Hobelkäse	26.-
Tagessuppe	12.-
Gazpacho - kalte Tomatensuppe	12.-

Frischer biologischer Salat aus unserem Garten

Gemischter Sommersalat	23.-	mit Ei	25.-
Rucolasalat mit Parmesan			23.-
Spinatsalat mit Speck und Croûtons			23.-
Bunter Salat mit frischer Kalbsleber			39.-
Bunter Salat mit Pouletstreifen und Sesam			32.-
Riesengrillen „provençale“ auf Blattsalat			40.-
Kaltes Siedfleisch an Sauce vinaigrette mit Salat garniert			32.-
Frischer Ziegenkäse mit Tomaten auf Blattsalat			31.-
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan			38.-
Käseschnitte "Zum See" mit Speck und Tomaten			27.-
Käseschnitte mit Schinken und Ei			27.-
Omelette mit Schinken, Käse und Kräutern			23.-
Rösti oder Kartoffelgratin mit Schinken und Ei			29.-
....oder mit Speck und Ei			29.-
Sommergemüse mit Kartoffelgratin			32.-

Hausgemachte Pasta

Tortelloni mit Brennnessel-Ricottafüllung, Butter & Salbei	29.-
Pikante Nudeln mit Pouletstreifen, Soja und Gemüse	29.-
Nudeln mit Riesengarnelen, Zucchini und Tomaten	31.-
Nudeln „Napoli“ - mit frischen Tomaten und Basilikum	24.-
Hausgemachte Nudeln mit Kalbsbolognese	29.-

Spezialitäten des Hauses

Lamm Entrecôte provençale mit Kartoffelgratin oder Rösti	45.-
Geschneitzte Kalbsleber mit Kartoffelgratin oder Rösti	45.-
Kalbssteak an Butter und Salbei mit Gemüse & Kartoffelgratin	54.-
Glacierte Maispoullardenbrust auf Gemüse mit Gratin	45.-
Entrecôte „Robespierre“ mit Kartoffelgratin	
Tranchiertes Entrecôte mit Rucola und Parmesan	49.-
Gambas an Currysauce, Gemüsestreifen mit Butternudeln	45.-

Frische Fische je nach Angebot

Frische Pfifferlinge

... mit Kalbsteak und Gratin	56.-
... im Blätterteigpastetli	30.-
... mit hausgemachten Nudeln	30.-
... oder auf Blattsalat	28.-

Werte Kundin, werter Kunde

Auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weitere Informationen zu Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Schweiz: Rindscarpaccio, Leber, Kalb, Speck, Schinken, Landeier, Brot | Schweiz/Ungarn: Poulet | Frankreich: Maispoullarde
Australien: Lamm, Rind (kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein) |
Vietnam: Riesengarnelen | Österreich, Litauen oder Serbien: Pilze |

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

Summer time in Zum See

Traditional "walliser" plate (Dried meat & ham, speck & cheese shavings)	30.-
Air dried beef	30.-
Half air dried beef / half cheese shavings	30.-
Cheese shavings	26.-

Soup of the day	12.-
Gazpacho - cold tomato soup	12.-

Fresh salads from our own garden

Mixed summer salad	23.-	with egg	25.-
Rocket salad with Parmesan shavings			23.-
Spinach salad with bacon and croutons			23.-

Mixed summer salad with fresh calves liver	39.-
Mixed summer salad with sautéed chicken & toasted sesame seeds	32.-
Giant prawns "provençale" with green salad	40.-

Cold boiled beef with vinaigrette sauce and salad	32.-
Fresh goat cheese with tomatoes and salad	31.-
Beef carpaccio with rocket salad and parmesan shavings	38.-

Croûte au fromage "Zum See" with bacon and tomatoes	27.-
Croûte au fromage with ham and egg	27.-
Omelette with ham, cheese and garden-fresh herbs	23.-
Rösti or potato gratin with ham and eggs	29.-
...or with bacon and eggs	29.-

Mixed summer vegetables with potato gratin	32.-
--	------

Our home made Pasta...

Tortelloni with nettle-ricotta filling, butter and sage	29.-
Spicy noodles with chicken, soy sauce and vegetables	29.-
Noodles with prawns, zucchini and tomatoes	31.-
Noodles "Napoli" - with fresh tomatoes and basil	24.-
Homemade noodles with veal Bolognese	29.-

Zum See's Specials...

Lamb Sirloin "Provençale" with potato gratin or rösti	45.-
Fresh sliced calves liver with potato gratin or rösti	45.-
Calf's steak sautéed with butter & sage, vegetables and gratin	54.-
Glazed corn fed chicken breast on vegetables with gratin	45.-
Sliced sirloin steak "Robespierre" with potato gratin	49.-
Sliced sirloin steak with rocket salad, parmesan shavings and olive oil	
Giant prawns with curry sauce, vegetables strips and noodles	45.-

Fresh Fish:
Please ask for the catch of the day!

We serve fresh chanterelles

... with a calf's steak and potato gratin	56.-
... as a pastry filling	30.-
... with home made noodles	30.-
... or with green salad	28.-

Dear clients

Upon request our employees are happy to give you more information
about dishes which could cause allergies or intolerances.

Switzerland: Beef carpaccio, liver, veal, bacon, ham, eggs, bread | Hungary / Switzerland: Chicken |
France: Corn Fed Chicken Vietnam: Prawns | Austria, Lithuania or Serbia: Chantrelles |
Australia: Lamb, beef (Could be treated with hormones or non-hormone treatments like antibiotics) |

All prices are in Swiss Francs 8,1 % VAT included

Eté de montagne à Zum See

Assiette valaisanne (viande séchée, jambon cru, lard & rebibes de fromage)	30.-
Viande séchée du valais	30.-
Moitié viande séchée / moitié rebibes de fromage	30.-
Rebibes de fromage	26.-

Potage du jour	12.-
Gazpacho - soupe de tomates froide	12.-

Plats d'été et salades vertes de notre jardin

Grande salade mêlée	23.-	avec œuf	25.-
Salade de roquette avec des copeaux de parmesan			23.-
Salade d'épinards avec lardons et croûtons			23.-

Grande salade mêlée avec foie de veau frais	39.-
Grande salade mêlée avec poulet sauté au sésame	32.-
Crevettes géantes à la provençale sur salade verte	40.-

Bœuf bouilli sauce vinaigrette, garni avec salade	32.-
Fromage de chèvre frais et tomates sur une salade verte	31.-
Carpaccio de bœuf avec roquette et parmesan	38.-

Croûte au fromage «Zum See» avec lard et tomates	27.-
Croûte au fromage avec jambon et œufs	27.-
Omelette au jambon, fromage et herbes fraîches du jardin	23.-
Rösti ou Gratin avec jambon et œufs	29.-
...ou avec lard et œufs	29.-

Assiette de légumes et gratin	32.-
-------------------------------	------

Les pâtes maison

Tortelloni aux orties et ricotta avec beurre et sauge	29.-
Nouilles épicées avec poulet, sauce soja et légumes	29.-
Nouilles aux gambas, courgettes et tomates	31.-
Nouilles „Napolí“ aux tomates et basilic	24.-
Tagliatelles faites maison avec sauce Bolognaise de veau	29.-

Nos Spécialités

Entrecôte d'agneau „provençale“ avec röstí ou gratin	45.-
Foie de veau émincé avec röstí ou gratin	45.-
Steak de veau sauté au beurre et sauge, légumes et gratin	54.-
Suprême de poularde glacé sur un lit de légumes et gratin	45.-
Entrecôte „Robespierre“ avec gratin	49.-
Entrecôte coupée, avec roquette, copeaux de parmesan et huile d'olive	
Crevettes géantes au curry, julienne de légumes et nouilles	45.-

Les poissons du jour selon arrivage

Les chanterelles fraîches nous vous servons

... avec un steak de veau et gratin dauphinois	56.-
... dans un vol-au-vent	30.-
... avec nouilles maison	30.-
... sur une salade verte	28.-

Chère cliente, cher client,

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.

Suisse: Carpaccio de bœuf, Foie de veau, Veau, Jambon, Lard, Œufs, Pain

| Hongrie/Suisse : Poulet | France : Suprême de Poularde

Australie : Agneau, Bœuf (Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance hormonaux ou avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques.)

Vietnam: Crevettes géantes | Autriche, Lituanie ou Serbie: Chanterelles

Tous les prix s'entendent en francs Suisses, 8,1 % TVA inclus.