

Bergsommer in Zum See

Walliserteller (Trockenfleisch, Rohschinken, Speck & Hobelkäse)	30.-
Walliser Trockenfleisch	30.-
Halb Trockenfleisch / halb Hobelkäse	30.-
Walliser Hobelkäse	24.-
Tagessuppe	12.-
Gazpacho - kalte Tomatensuppe	11.-

Frischer biologischer Salat aus unserem Garten

Gemischter Sommersalat	21.-	mit Ei	23.-
Rucolasalat mit Parmesan			21.-
Spinatsalat mit Speck und Croûtons			21.-
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			30.-
Frischer Ziegenkäse mit Tomaten auf Blattsalat			28.-
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan			34.-
Käseschnitte "Zum See" mit Speck und Tomaten			26.-
Käseschnitte mit Schinken und Ei			26.-
Omelette mit Schinken, Käse und Kräutern			22.-
Rösti oder Kartoffelgratin mit Schinken und Ei			28.-
....oder mit Speck und Ei			28.-
Sommergemüse mit Kartoffelgratin			30.-

Hausgemachte Pasta

Tortelloni mit Brennnessel-Ricottafüllung, Butter & Salbei	29.-
Pikante Nudeln mit Pouletstreifen, Soja und Gemüse	29.-
Nudeln mit Riesencrevetten, Zucchetti und Tomaten	30.-
Nudeln „Napoli“ - mit frischen Tomaten und Basilikum	22.-
Hausgemachte Nudeln mit Kalbsbolognese	29.-

Spezialitäten des Hauses

Lamm Entrecôte provençale mit Kartoffelgratin oder Rösti	45.-
Geschnetzelte Kalbsleber mit Kartoffelgratin oder Rösti	44.-
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	44.-

Frische Fische je nach Angebot

Frische Pfifferlinge

... mit Kalbsteak und Gratin	54.-
... im Blätterteigpastetli	29.-
... mit hausgemachten Nudeln	29.-
... oder auf Blattsalat	27.-

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 | Schweiz/Ungarn: Geflügel | Frankreich: Maispoullarde
Australien: Lamm, Rind (kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein) |
Vietnam: Riesencrevetten | 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	24.-
Soup of the day	12.-
Gazpacho - cold tomato soup	11.-

Fresh salads from our own garden

Mixed summer salad	21.-	with egg	23.-
Rocket salad with Parmesan shavings			21.-
Spinach salad with bacon and croutons			21.-
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			30.-
Fresh goat cheese with tomatoes and salad			28.-
Beef carpaccio with rocket salad and parmesan shavings			34.-
Croûte au fromage "Zum See" with bacon and tomatoes			26.-
Croûte au fromage with ham and egg			26.-
Omelette with ham, cheese and garden-fresh herbs			22.-
Rösti or potato gratin with ham and eggs			28.-
...or with bacon and eggs			28.-
Mixed summer vegetables with potato gratin			30.-

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	30.-
Noodles "Napoli" - with fresh tomatoes and basil	22.-
Homemade noodles with veal Bolognese	29.-

Zum See's Specials...

Lamb Sirloin "Provençale" with potato gratin or rösti	45.-
Fresh sliced calfs liver with potato gratin or rösti	44.-
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	44.-

Fresh Fish:

Please ask for the catch of the day!

We serve fresh chanterelles

... with a calf's steak and potato gratin	54.-
... as a pastry filling	29.-
... with home made noodles	29.-
... or with green salad	27.-

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 | Hungary / Switzerland: chicken |

France: Corn Fed Chicken

Australia: Lamb, beef (Could be treated with hormones or non-hormone treatments like antibiotics) |

Vietnam: Prawns | Austria, Lithuania or Serbia: Chantrelles |

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	24.-

Potage du jour	12.-
Gazpacho - soupe de tomates froide	11.-

Plats d'été et salades vertes de notre jardin

Grande salade mêlée	21.-	avec œuf	23.-
Salade de roquette avec des copeaux de parmesan			21.-
Salade d'épinards avec lardons et croûtons			21.-

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			30.-
Fromage de chèvre frais et tomates sur une salade verte			28.-
Carpaccio de bœuf avec roquette et parmesan			34.-

Croûte au fromage «Zum See» avec lard et tomates			26.-
Croûte au fromage avec jambon et œufs			26.-
Omelette au jambon, fromage et herbes fraîches du jardin			22.-
Rösti ou Gratin avec jambon et œufs			28.-
...ou avec lard et œufs			28.-

Assiette de légumes et gratin			30.-
-------------------------------	--	--	------

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	30.-
Nouilles „Napolí“ aux tomates et basilic	22.-
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	44.-
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	44.-

Les poissons du jour selon arrivage

Les chanterelles fraîches nous vous servons

... avec un steak de veau et gratin dauphinois	54.-
... dans un vol-au-vent	29.-
... avec nouilles maison	29.-
... sur une salade verte	27.-

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 | 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.