




UNSERE SALATE

Grüner Salat Salade verte Green salad	9
Gemischter Salat Salade mixte Mixed salad	14
Rotkohlsalat Süss-saurer Rotkohlsalat mit Walnüssen Salade de chou rouge aigre-doux aux noix Sweet and sour red cabbage salad with walnuts	14
+ caramelisierter Ziegenkäse / fromage de chèvre caramélisé / caramelised goat cheese 	5

UNSERE KALTEN VORSPEISEN

Carpaccio vom heimischen Eringerrind mit gehobeltem "Belper Knollen" (Rohmilch-Hartkäse) und Trüffelvinaigrette avec "Belper Knollen" râpé (fromage à pâte dure au lait cru) et vinaigrette aux truffes with planed "Belper Knollen" (raw milk hard cheese) and truffle vinaigrette 	29
Heissgeräucherte Lachsvariation In Orange und Rote Beete mariniertes Lachs mit Meerrettichschaum Smoked salmon marinated in orange and beetroot with horseradish foam Saumon fumé mariné à l'orange et aux betteraves rouges avec mousse de raifort 	24



UNSERE SUPPEN

Kraftbrühe mit Ei

Consommé à l'œuf
Consommé with egg



natur

9
8

Süßkartoffel - Zitronengras Cremesuppe

Crème à la patate douce et à la citronnelle
Cream of sweet potato - lemongrass soup



14

Käsesuppe

Soupe au fromage
Cheese soup



14

FÜRS WALLISER APÉRO

Saaser Teller

(Trockenfleisch, Hobelkäse,
Saaser Hauswurst, Rohschinken)
Assiette de Saas
(viande séchée, copeaux de fromage, saucisse du Saas, jambon cru)
Saaser Platter
(Air-cured meat, sliced cheese, Saas sausage, cured ham)



½ Port.

33
23

Trockenfleisch Teller

Assiette de viande séchée
Air-cured meat platter

½ Port.

33
23

Hobelkäse Teller

Assiette de fromage raboté
Plate of chipped cheese



½ Port.

29
21



UNSERE KÄSESPEZIALITÄTEN

Käseschnitte Natur

22

Croûte au fromage
Cheese toast



Käseschnitte mit Ei

24

Croûte au fromage, garnie d'un œuf
Cheese toast with egg



Käsefondue

29

Fondue au fromage
Cheese fondue



Tomatenfondue mit Brot oder Kartoffeln

33

Fondue aux tomates, accompagnée de pain ou de pommes de terre
Tomato fondue with bread or potatoes



Käsefondue mit Champagner

35

Fondue au fromage au Champagne
Cheese fondue with Champagne



Käsefondue mit Champagner und Trüffeln

40

Fondue au fromage au Champagne et aux truffes
Cheese fondue with Champagne and truffles





UNSERE RÖSTI-SPEZIALITÄTEN

Zürchergeschnetzeltes

41

Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer feinen Pilzrahmsauce und goldbrauner Rösti
Émincé de veau garni d'une fine sauce aux champignons et à la crème, rösti doré
Sliced veal with a creamy mushroom sauce and golden rösti



Rösti-Stroganoff

38

Geschnetzeltes vom heimischen Eringerrind an einer feinen Stroganoffsauce
Émincé de bœuf d'Hérens (race locale) sauce Stroganov
Sliced beef from local Eringer cattle with a fine Stroganoff sauce
Vegetarisch/ Végétarien/ Vegetarian mit Tofu



29

Moulin-Rösti

33

mit geschnetzeltem Lammfilet an Basilikumsauce
garnis de filet d'agneau émincé, sauce au basilic
with fillet of lamb and a basil sauce



Hirten-Rösti

25

mit Ruccola, Cherry Tomaten, Belper Knollen und frischen Kräutern
garnis de rucicola, tomates cerises, herbes aromatiques et fromage «Belper Knolle»
with rocket, cherry tomatoes, fresh herbs and Belper Knolle cheese



Eringerbratwurst mit Rösti

28

Eringerbratwurst an Rotweinsauce mit Zwiebeln und Rösti
Saucisse de bœuf d'Hérens (race locale)
Sausage made from local Eringer cattle on a red wine sauce with onions and rösti



Walliser-Rösti

28

mit Schinken und Zwiebeln und mit Käse überbacken
avec jambon, oignons et fromage gratiné
with ham, onions and baked cheese





UNSERE FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Beefsteak tartare

Nach Ihrem Geschmack am Tisch verfeinert

Affiné à votre goût à table

Refined to your taste at the table



1/2 Port. 47
32

+ "Belper Knolle"



+ 2

+ Pommes Frites / des frites / french fries

+ 6

Geschmorte Lammkeule

Geschmorte Lammkeule an Pinot-Noir Sauce mit Polenta und Gemüse garnitur

Gigot d'agneau braisé avec une sauce Pinot-Noir polenta avec des légumes mélangés

Braised leg of lamb with a Pinot Noir sauce, served with polenta



48

Cordon bleu

Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, Pommes frites und Gemüsebouquet

Escalope de veau farcie de fromage et de jambon, frites et jardinière de légumes

Escalope of veal filled with ham and cheese, chips and a medley of vegetables



48



KREIEREN SIE IHREN EIGENEN PERFEKTEN TELLER

Entrecote vom Eringerrind	200g	48
Entrecôte du bœuf d'Hérens	160g	39
Entrecote of the Eringer Cattle		
Entrecote vom Black Angus - Rind	200g	43
Entrecôte du bœuf Black Angus	160g	32
Entrecote of the Black Angus Cattle		
Filet vom Black Angus - Rind	200g	54
Filet de bœuf Black Angus	160g	43
Filet of Black Angus beef		

All unsere Fleischspezialitäten werden wahlweise mit frischem, knackigem Gemüse oder Salat serviert.

Toutes nos spécialités de viande sont servies au choix avec des légumes frais et croquants ou de la salade.

All our meat specialities are served with either fresh, crunchy vegetables or salad.

Wählen Sie Ihre Beilage / Choisissez votre garniture / Choose your side dish: 4

- Reis / Riz / Rice
- Pommes Frites / Pommes Frites / French fries
- Mandelkroketten / Croquettes aux amandes / Almond Croquettes
- Rösti

Wählen Sie Ihre Sauce 3

- Pfeffersauce / Sauce au poivre / Pepper Sauce
- Pinot Noir-Sauce
- Sauce Béarnaise
- Kräuterbutter / Beurre aux herbes / Herb butter



DIE EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS



Das zarte Filet wird am Stück nach Ihren Wünschen gebraten und am Tisch für Sie aufgeschnitten. Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Mandelkroketten, frisches Gemüse und Sauce Béarnaise.

Le filet tendre est rôti à la pièce selon vos souhaits et découpé pour vous à table. Nous vous le servons avec des croquettes aux amandes faites maison, des légumes frais et de la sauce béarnaise.

The tender filet is roasted in one piece according to your wishes and sliced for you at the table. It is served with homemade almond croquettes, fresh vegetables and béarnaise sauce.

Eringer - Chateaubriand

nur auf Vorbestellung / uniquement sur commande / only on pre-order



ab 2 Personen

75

pro Person
par personne

Black Angus Chateaubriand "Fleur du Rhône" ***



ab 2 Personen

68

pro Person
par personne



FLEISCHFONDUES

Geniessen Sie eines unserer Fleischfondues mit feinen, hausgemachten Saucen ab **2 Personen**.
Savourez l'une de nos fondues à la viande avec de délicieuses sauces maison
à partir de **2 personnes**.
Enjoy one of our meat fondues with fine homemade sauces from **2 persons**.

Fondue Chinoise

Scheiben von Rinds- und Kalbsfleisch in würziger Bouillon
Fines tranches de bœuf et de veau, à plonger dans un bouillon corsé
Slices of beef and veal, cooked in a flavoursome stock

54

pro Person
par personne

Fondue Bourguignonne ***

Saftige Rindshuftwürfel in Öl
Succulents cubes de viande de bœuf, à plonger dans de l'huile bouillante
Succulent cubes of top rump, fried in oil

58

pro Person
par personne

Fondue "Zur Mühle"

Scheiben von Rinds- und Kalbsfleisch mit Riesenkrevetten in Rotwein-Bouillon
mit Shii-Ta-Ke-Pilze
Fines tranches de bœuf et de veau et crevettes géantes, à plonger dans un
bouillon au vin rouge avec des champignons shiitake
Slices of beef and veal with king prawns, cooked in a red wine stock with
shiitake mushrooms

62

pro Person
par personne



Alle Fleischfondues werden mit Früchten, Reis und Pommes serviert.
Toutes nos fondues à la viande sont servies avec des fruits, du riz et des frites.
All meat fondues are served with fruits, rice and french fries.

Fleisch-Supplement **Fr. 20** pro Teller
Supplément de viande **Fr. 20** par assiette
Meat supplement **Fr. 20** per plate



KLEINE WARME GERICHTE AM MITTAG
PETITS PLATS CHAUDS SEULEMENT A MIDI
SMALL WARM MEALS SERVED ONLY AT NOON

Spaghetti Napolitaine

avec sauce tomate
with a tomato sauce



20

Spaghetti Zur Mühle

Spaghetti mit Trockenfleisch und Rohschinken an einer Tomatenrahmsauce
mit Belper Knollen und Ruccola
Spaghetti à la viande séchée et au jambon cru avec une sauce tomate à la crème
avec du fromage "Belper Knollen" et rucola
Spaghetti with air-cured meat and cured ham on a tomato cream sauce
with "Belper Knollen" cheese and rucola



26

Rösti mit Ei

Rösti mit Ei und Salatgarnitur
Rösti à l'œuf avec un petit accompagnement de salade
Rösti with an egg and small salad garnish



24

Paniertes Schweinsschnitzel

mit Pommes Frites
Escalope de porc panée, frites
Breaded pork escalope with chips

Seniorenteller
Assiette seniors
Senior special



29

22



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Hasenschmaus Kleiner grüner Salat / Petit salade vert / Small green salad	5
Murmelisnack Portion Pommes / Portion de frites / Serving of fries	8
Gamsteller Paniertes Schnitzel mit Pommes / Escalope panée avec frites / Breaded escalope with french fries	15
Hirschteller Spaghetti mit Tomatensauce / Spaghetti à la sauce tomate / Spaghetti with tomato sauce	11
Rehteller Chicken Nuggets mit Pommes / Chicken nuggets avec frites / Chicken nuggets with fries	15
Mäusetopf Kinderkäsefondue ab 2 Kindern / Fondue au fromage pour enfants à partir de 2 enfants Kids' cheese fondue as of 2 children	14 pro Kind
Das gesunde Extra. Portion Gemüse / Portion de légumes / Serving of vegetables	5



Herkunftsbezeichnung von Fleisch und Fisch:

Provenance de la viande et du poisson:

Country of origin of meat and fish:

Eringer:	bœuf d'Hérens (race indigène Oberwallis, Haut-Valais, Upper-Valais)
	Beef from local Eringer cattle
Rindsfleisch: Bœuf: Beef:	Paraguay
Kalbsfleisch: Veau: Veal:	Schweiz, Suisse, Switzerland
Schweinefleisch: Porc: Pork:	Schweiz, Suisse, Switzerland
Lamm: Agneau: Lamb	Neuseeland, Nouvelle-Zélande, New Zealand
Geflügel: Volaille: Poultry:	Schweiz, Suisse, Switzerland
Eier: Eggs: Oeufs:	Schweiz, Suisse, Switzerland

Rauchlachs: Saumon fumé: Smoked salmon	Norwegen, Norway, Norvège
Riesencrevetten: Crevettes géantes:	Vietnam, Viêt-Nam,
King prawns:	Vietnam,

Die Tiere stammen von kontrollierten Betrieben, mit tierfreundlicher und artgerechter Haltung. So weit wie möglich werden die Tiere ohne wachstumsfördernde Zusatzstoffe und Antibiotika gefüttert.

La viande provient d'exploitations contrôlées, garantissant des conditions de vie et d'élevage décentes. Dans la mesure du possible, les animaux ne subissent aucun traitement antibiotique et ne reçoivent aucun additif favorisant la croissance.

The animals are sourced from farms which are monitored for their animal-friendly and humane attitude. Where possible, the animals are fed without the addition of growth-enhancing additives and antibiotics

*** Kann mit Hormonen und /oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.
Peut avoir été produit avec des hormones et / ou des antibiotiques ou d'autres améliorants de la performance antimicrobienne.
ay have been produced with hormones and / or antibiotics or other antimicrobial performance enhancers.