



*Bauchwärmer*

*Schaumiges Parmesansüppchen, grüner Pesto und Croûtons* 14 CHF  
*Soupe mousseuse au parmesan, pesto vert et croûtons*  
*Frothy parmesan soup with green pesto and croûtons*

*Harry's Minestrone* 12.5 CHF

*Goldene Maiscrèmesuppe mit Hackfleischbällchen* 14.5 CHF  
*Crème de maïs avec boulettes de viande hachée*  
*Corn cream soup with meatballs*

*Ein bisschen von Allem*

*Gehacktes mit Hörnli und hausgemachtem Apfelmus* 23 CHF  
*Hachée et Cornettes avec compote de pommes maison*  
*Minced meat with macaroni and homemade applesauce*

*Chorizo Rindfleisch-Burger mit Aloli, Rucola* 26 CHF  
*Guacamole, Jalapeños und Chips*  
*Burger de chorizo et boeuf avec aloli, rucola*  
*guacamole, jalapeños et chips*  
*Chorizo and beef burger with aloli, arugula, guacamole, jalapeños & chips*

*Geschmorte Rindsbäggli mit Maronen-Apfel-Risotto* 34 CHF  
*Longe de Boeuf braisé avec risotto aux marons et pommes*  
*Braised beef cheeks with chestnuts-apple-risotto*

*Rib-Eye-Steak AUS 200 gr. mit Heidelbeerkräuterbutter* 49 CHF  
*Baked Potatoes mit Kräutercreme, gebratene Maiskolben und Chili-Estragonbutter*  
*Rib-Eye-Steak AUS 200 gr. avec crème aux herbes et myrtilles*  
*Baked Potatoes avec crème aux herbes, maïs frit avec beurre chili-estragon*  
*Rib-Eye-Steak AUS 200gr. with blueberry and herbal cream,*  
*Baked Potatoes with herbal cream, fried corn on the cob with chili-tarragon butter*



### *A Tavola*

*Penne mit Honig-Gorgonzolasauce und Bresaola* 1/2 18 Chf 26 Chf  
*Penne avec une sauce miel-gorgonzola et Bresaola*  
*Penne with honey-gorgonzola sauce and bresola*

*Strozzapreti mit Rauchlachs, Scamorza und Trauben* 1/2 22 Chf 29 Chf  
*Strozzapreti avec du saumon fumé, scamorza et raisins*  
*Strozzapreti with smoked salmon, scamorza and grapes*

*Maccaroni an Tomaten-Rotweinsauce* 1/2 16 Chf 24 Chf  
*und frittiertem Knoblauch*  
*Maccaroni avec une sauce tomates-vin rouge et ails frits*  
*Maccaroni with tomatoes-redwine sauce and fried garlic*

### *Urchiges aus der Region*

*Walliser Trockenfleisch* 1/2 16 Chf 26 Chf  
*Viande séchée du Valais*  
*Dried meat Valais beef*

*Gommer Hobelkäse* 1/2 15 Chf 23 Chf  
*Fromage à rébibes de la vallée de Conches*  
*Chipped cheese from Goms*

*Schwarzseeteller* 29 Chf  
*Assiette valaisanne Schwarzsee*  
*Assorted dried meat and cheese plate Schwarzsee*



### *Die Klassiker*

*Bauernbratwurst mit Röstli und Zwiebelsauce* 24 Chf  
*Saucisse paysanne avec röstli et sauce à l'oignon*  
*Pork sausage with röstli and onion sauce*

*Kalbsbratwurst mit Röstli und Zwiebelsauce* 24 Chf  
*Saucisse de veau avec röstli et sauce à l'oignon*  
*Veal sausage with röstli and onion sauce*

### *Verschiedene Fondue*

*Käsefondue / Fondue aux fromage / Cheesefondue* 24 Chf  
*Kräuterfondue / Fondue aux herbes / Herbfondue* 26 Chf  
*Tomatenfondue / Fondue aux Tomates / Tomatofondue* 26 Chf  
*Proseccofondue / Fondue avec Prosecco / Proseccofondue* 26 Chf

### *Die neuen Klassiker*

*\*Schwarzwsee\* Röstli mit Schinken, Käse und Ei* 24 Chf  
*Röstli \*Schwarzwsee\* avec jambon, fromage et oeuf*  
*Röstli \*Schwarzwsee\* with ham, cheese and egg*

*Röstli mit gebratenem Tomme, Rucola und Wildpreiselbeer* 26 Chf  
*Röstli avec une tomme frit, Rucola & canneberges sauvages*  
*Röstli with fried tomme cheese, arugula and wild cranberries*

*Röstli mit Rauchlachs und Senfsauce* 28 Chf  
*Röstli avec saumon fumé et sauce à la moutarde*  
*Röstli with smoked salmon and mustard sauce*

*Röstli mit Kalbsleber an einer Cognacrahmsauce* 32.5 Chf  
*Röstli avec foie de veau sur une sauce de Cognac*  
*Röstli with calf's liver on a cognac Sauce*



### *Kreuz und Quer*

<p><i>Poulet Tonnato, weisser Balsamico&amp;Honig</i>  <i>Poulet tonnato, balsamique blanc et miel</i>  <i>Chicken tonnato style, with balsamic vinegar&amp;honey</i></p>				18 Chf
<p><i>Crevetten Toast Skagen mit einem Tagessalat</i>  <i>Skagen toasts aux crevettes avec une salde du jour</i>  <i>Shrimps on toast (toast skagen) with salad</i></p>				18 Chf
<p><i>Harry's Salat mit Walliserrohschinken, Feigen</i>  <i>Buffelmozzarella und knackige Salate</i>  <i>Harry's salade avec jambon cru valaisan, figues</i>  <i>mozzarella de bufflonne et feuilles de salade</i>  <i>Harry's salad with prosciutto, figs</i>  <i>buffalo mozzarella and salade leaves</i></p>				24 Chf
<p><i>Schwarzseesalat, mit Kartoffeln, getr. Aprikosen,</i>  <i>Käse, Baumnüsse, Trockenfleisch &amp; Blattsalat</i>  <i>Salade *Schwarzsee* avec pommes de terre, abricots</i>  <i>fromage, noix, viande séchée et feuilles de salade</i>  <i>Salad * Schwarzsee with potatoes, dried apricots,</i>  <i>chees, treenuts, dried meat</i></p>	1/2	18 Chf		24 Chf



*Für unsere kleinen Erwachsenen*

*Hörnli mit Hackfleisch* 16 Chf  
*Corettes avec viande hachée*  
*Maccaroni with minced meat*

*Penne mit Tomatensauce* 16 Chf  
*Penne avec sauce tomate*  
*Penne with tomatoe sauce*

*Schwarzsee-Maccaroni mit Schinken* 16 Chf  
*Schwarzsee-Maccaroni avec jambon*  
*Schwarzsee-Maccaroni with ham*

*Sweets*

*Diverse Früchtekuchen* 6.5 Chf  
*Divers gâteaux aux fruits*  
*Variour fruit pie*  
*Mit Rahm / avec crème / with cream* 7 Chf

*Cognac-Tiramisù mit Früchten* 8 Chf  
*Tiramisù au cognac avec fruits*  
*Tiramisù with cognac and fruits*

*Schokoladenkuchen mit Amarettorahm* 10 Chf  
*Gâteau au chocolat avec crème à l'Amaretto*  
*Chocolate cake with Amaretto-cream*

*Flan Caramel* 6 Chf