

SALATE – SALADS – SALADES

Caesar Salat knusprig gebratener Speck, Poulardenbrust	38.—
Caesar salad, crispy bacon, chicken breast <i>Salade César, lard croquant, poitrine de poulet</i>	
Tomate, Burrata, Avocado, Basilikum	✓ 30.—
Tomato, burrata, avocado, basil <i>Tomate, burrata, avocado, basilic</i>	
*Babyspinat Salat mit Trüffel, Parmesan und Miso	🌱 36.—
Baby spinach salad with truffle, parmesan and miso <i>Jeune pousse d'épinards, à la truffe, au parmesan et au miso</i>	

SANDWICHES & SNACKS

Clubsandwich – Klassisch oder vegetarisch	🍷 38.—
Classic or vegetarian <i>Classique ou végétarien</i>	
Gratinierter Schinken-Bergkäse-Toast	26.—
Gratinated ham and cheese toast <i>Toast gratiné au jambon et au fromage</i>	
Burger „Mont Cervin Palace“ mit Wagyu / with Wagyu / avec Wagyu	38.— +18.—
Walliserteller	🍷 🌱 34.—
Valaisanne platter <i>Assiette valaisanne</i>	
Beilage Portion Pommes Frites, Portion Gemüse	8. — / 15. —
French fries, portion of vegetables <i>Pommes frites, portion de légumes</i>	

SUPPEN – SOUPS – SOUPES

*Bouillabaise, Rouille, Rustico Crostino	22.—
Bouillabaise, Rouille, Rustico Crostino <i>Bouillabaise, Rouille, Rustico Crostino</i>	
Gazpacho Tomaten, Wassermelone, Limette, Minze	🍷 🌱 22.—
Gazpacho, tomatoes, watermelon, lime, mint <i>Gazpacho, tomates, pastèque, citron vert, menthe</i>	

***Diese Gerichte servieren wir Ihnen zwischen 12.00-14.00 / 18.00-22.00**
 *We serve these dishes between 12.00-14.00 / 18.00-22.00
 *Nous vous servons ces plats entre 12.00-14.00 / 18.00-22.00

JOSEPH'S BAR TARTARS & TOAST

Rindstatar Kartoffel Chips, Röstzwiebelsauercrème	🌱 43.—
Beef tartar, potato chips, roasted onion sour cream <i>Tartare de bœuf</i> <i>chips de pommes de terre, crème aigre aux oignons frits</i>	
Thunfischstatar, Gurken, Koriander, Soja	🍷 39.—
Tuna tartar, cucumber, coriander, soya <i>Tartare de thon, concombre, coriandre, soja</i>	
Kalbstatar, Trüffel, Eigelb, Belperknolle	🌱 41.—
Veal tartar, truffle, egg yolk, Belper cheese <i>Tartare de veau, truffes, jaune d'œuf, boule de Belp</i>	

HAUPTGERICHTE – MAIN COURSES – PLATS PRINCIPAUX

Pennette Arrabbiata	🍷 ✓ 35.—
*Steinbuttfilet Topinambour, Steinpilze, Haselnuss	69.—
Turbot fillet, Jerusalem artichoke, porcini mushrooms, hazelnut <i>Filet de turbot, topinambour, cèpes, noisettes</i>	
*Langoustine Fregola Sarda, Karotte, Sellerie	68.—
Fregola sarda, carrot, celery <i>Fregola Sarda, carotte, céleri</i>	
Original Wiener Schnitzel Kartoffelsalat oder Pommes Frites	🍷 54.—
Original Wiener Schnitzel potato salad or french fries <i>Escalope viennoise traditionnelle,</i> <i>salade de pommes de terre ou pommes frites</i>	
*Swiss Grand Cru Filet 200 gr. Spinat, Rosmarin Kartoffeln, Bearnaise	🌱 79.—
Spinach, rosemary potatoes, bearnaise <i>Epinards, pommes de terre au romarin, béarnaise</i>	

AFTERNOON TEA (12.00–17.00) 46.—

Häppchen von herzhaften Sandwiches, hausgemachte Scones mit Clotted Cream und Konfitüre und feinstes Gebäck
 Finger sandwiches, homemade scones with clotted cream and jam and finest pastries
Sandwiches raffinés, des scones maison à la crème caillée et confiture, et petites pâtisseries