

Restaurant - Grill

« Le Rocher »



Nous cuisinons et vous servons aussi vite que possible et aussi lentement que nécessaire

extrait du discours de notre Conseiller Fédéral Monsieur Alain Berset (avril 2020)



Restaurant - Grill « Le Rocher »

Rue du Rocher 2 - 3960 Corin

Madame Kerstin Heldner

Contact 027 456 44 00

www.le-rocher.ch

VORSPESIEN

Grüner Salat mit hausgemachter französischer Soße	6,00
Gemischter Salat mit hausgemachter französischer Soße	8,00
Hausgemachte Pilzcappuccino mit Sahne im Shotglas	7,00
Garnelenbissen mit Cognac im Shotglas	8,00
Hausgemachte Suppe mit Kürbis, Erdnüssen und Süßkartoffeln	10,00
Gratinierte Muscheln mit Café de Paris Butter	16,00



Lieber Gast,

*Seit einigen Jahren bemühen wir uns, hochwertige Gerichte aus unseren schönen Region anzubieten. Aus diesem Grund haben wir uns dem Label „**Walliser Köstlichkeiten**“ angeschlossen.*

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken

HAUPTGERICHTE

Eglifillets (Lötschberg) Tartarsauce + Gemüse + Beilage (Pommes, Reis, Teigwaren oder Salzkartoffeln)	41,00
Spaghetti mit hausgemachte Walnuss-Brennnesseln Pesto	21,00
Rüben-, Hafer und Chai-Kuchen Pommes + Gemüse	24,00
Tagliatelle mit Morcheln & gebratener Foie gras	36,00



SPEZIALITÄTEN

Käseschnitte (Brot und Käse)	18,00
Walliser Käseschnitte (Brot, Käse, Schinken, Ei, Tomaten und Zwiebeln)	29,00
Walliser Salat (Salat, Käse, Rohschinken, Trockenfleisch und Trockenwurst)	24,00
Käsefondue (Raclette - Gruyère - Vacherin) (220g Pro Person)	25,00
Walliserteller (Käse + Rohschinken + Trockenfleisch + Trockenwurst + Speck)	29,00
Walliserteller (Halbe Portion) (Käse + Rohschinken + Trockenfleisch + Trockenwurst + Speck)	16,00



Glutenfreies Brot auf Anfrage



« KINDER MENU »



Teigwaren an Tomatensauce	10,00
Geflügelnuggets + Pommes + Ketchup	11,00
Kleines Rindsteak + Pommes + Gemüse	14,00



FLEISCHFONDUE

(ab zwei Personen)

per Pers.

Fondue mit Brühe - 250g (von Hand geschnitten)

Rindssteak (CH) + Känguru Entrecôte (AU) + Geflügel (FR - DE)	36,00
Zuschlag 150g	13,00
Rindssteak (CH)	43,00
Zuschlag 150g	17,00

Fondue mit Öl - 250g (von Hand geschnitten)

Rindssteak (CH) + Känguru Entrecôte (AU) + Geflügel (FR - DE)	38,00
Zuschlag 150g	13,00
Rindssteak (CH)	45,00
Zuschlag 150g	17,00

BEILAGEN

Gemischter Salat mit hausgemachter Sauce

Pommes - Reis - Salzkartoffeln oder Teigwaren

5 hausgemachte Soßen
(Curry - Cocktail - Tartare - Chili - Aioli)

Frische Früchte

SPECKSTEIN

(auch auf Teller möglich)

Känguru Entrecôte - 200g	32,00
Australien	Zuschlag pro 100g 8,00
Kalbs-Schlossbein - 200g	37,00
Schweiz	Zuschlag pro 100g 9,00
Thunfischsteak - 200g	40,00
"Friend of the Sea" Sri Lanka	Zuschlag pro 100g 10,00
Rindsfilet - 200g	45,00
Schweiz, Deutschland oder Österreich	Zuschlag pro 100g 11,00
Eringer Entrecôte - 200g	49,00
Schweiz	Zuschlag pro 100g 13,00
Zuschlag Morchelsoße	7,00



BEILAGEN

Gemischter Salat mit französischer Soße
Pommes - Reis - Kartoffeln oder Teigwaren
3 hausgemachte Soßen
Gemüse

* Friend of the Sea schützt die Ozeane durch Schutz- und Zertifizierungsinitiativen für nachhaltige Meeresfrüchte, Produkte und Dienstleistungen

DAS «TRIO»

(ab 4 Personen) => Buchung mind. 24 Std im voraus

per Pers.

Chinesische Fondue (Fleischbrühe)

59,00

Bacchus (Fischbrühe mit Weisswein)

Bourguignonne (Erdnussöl)

AM BUFFET

10 Sorten Fleisch

Rind, Geflügel, Kalb, Känguru, Ente, Kalbsnieren, Schwein, ...

4 Sorten Fisch

Zander, Lachs, Garnelen,...

BEILAGEN

Gemischter Salat mit hausgemachter französischer Soße

Pommes - Reis - Salzkartoffeln oder Teigwaren

8 hausgemachte Soßen

Frische Früchte

Spezielle Menüs
verfügbar für
Familienfeiern,
Hochzeiten,
Ausgänge und
Firmenmahlzeiten

