



## Vorspeisen

- **Grüner Salat** 5  
Saisonsalat, Schnittlauch und hausgemachte Sauce
- **Gemischter Salat** 7  
Verschiedene hausgemachte Salate, Sprossen, hausgemachte Sauce
- **« Petit Jauner » auf Salatbeet** 11  
Der leckere Einheimische Tomme leicht gewärmt auf Saisonsalat
- **Tagessüppchen** 7  
Je nach Lust und Laune der Köchin und was die Natur gerade anbietet
- **Zwiebelsuppe "Le Loft"** 12  
A la mode du Chef, sprich, Noëls Spezialität
- **Plättli mit Einheimischen Spezialitäten** Vorspeise 10  
Hauptgang 20
  - **Käse** (*Vacherin, Gruyère, Petit Jauner, Bleu du Village*)
  - **Fleisch** (*Getrocknete Lammwurst, Chämi-Schinken, getrockneter Schweinshals*)
  - **Gemischt** (*Vacherin, Gruyère, Getrocknete Lammwurst, Chämi-Schinken*)

## Traditionelles

- **Brägù (Rösti)**
  - **Klassisch** mit Käse 12
  - **Gourmet** mit Käse und Chemi-Hòma (Schinken) 16
  - **La Totale** mit Chies, Hòma u Ei 17
  - **Vegan** (mit Margarine und Kräuter) 12
- **Bratwurst vom Motélon** 15  
Mit Brägù oder Hörnli und Sandras Zwiebelsauce
- **Fondue Moitié-moitié aus der Käserei Jaun** 200g pro Person 20  
Herrlich cremiges Fondue serviert mit Brot oder Kartoffeln
- **Fondue aux tomates** 200g pro Person 22  
Typisch Welsch, serviert mit Kartoffeln und Kelle
- **Raclette Klassisch (Tischöfeli)** 25  
5 Sorten Käse aus Jaun, Kartoffeln, Salat und Pickles
- **La Raclette traditionnelle** 30  
Wie in früheren Zeiten: Ein halber Käse wird vor dem Gast serviert  
Mit Kartoffeln, Cornichons und Zwiebeln
- **Vegan : Steinpilzrisotto** 18