

WILLKOMMEN IM VIERTEN KÖNIG

Wir bieten eine mediterrane Küche und kreieren die Speisen mit saisonalen Produkten.

Wir kochen frisch, mit viel Liebe und Leidenschaft.

Zu einem guten Essen gehört ebenso eine harmonische Weinbegleitung welche wir Ihnen auch gerne glasweise ausschenken.

Wir bieten Ihnen perfekte Weine aus den Kellern der SCHULER St. JakobsKellerei mit der Überzeugung das Pendant für Ihr kulinarisches Erlebnis zu präsentieren.

Nun heissen wir Sie herzlich willkommen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und genussvolle Stunden.

Thierry Maire und das 4. Königsteam

unsere Empfehlung zu einem feinden Glas Wein:

Piatto misto per il Bounustaio,
Roh- & Kochschinken, Chorizo,
verschiedene Hart- & Weichkäsesorten
Brie, Greyerzer, Parmesan

Apéroplättli

CHF 12.50

Königsplatte (ab 2 Pers.)

CHF 10.50 p. P.

Sämtliche Preise sind in CHF und inkl 7.7% MwSt.

jakob.


SCHULER
ST. JAKOBSKELLEREI 1694

DAS KÖNIGLICHE MAHL

Crème Dubarry
(Blumenkohlsuppe)

Geräuchte Entenbrust
mit winterlichem Blattsalat und Baumnuss-Dressing

Charra – Beef an Don Pascual Rotwein - Sauce
Rosmarinkartoffeln und saisonales Gemüsebouquet

Apfelpizza mit Vanille - Glacé

4-Gang Menü

CHF 69.00

4-Gang Menü mit Weinbegleitung (2.5cl)

CHF 89.00

zu jedem Gang servieren wir ein passendes Glas Wein

jakob.

HOFNARRENMENÜ

Nüsslisalat mit Ei an Baumnuss - Dressing

Field salad with Egg

Gordon Bleu

Gefüllt mit Schinken und Greyerzer dazu Pommes frites

Cordon bleu, filled with ham and greyerzer (swiss-cheese), french fries

Crème Brulée

Menü mit Schweins-Cordon bleu CHF 45.00

Menü mit Kalbs-Cordon bleu CHF 58.00

WEINEMPFEHLUNG:

Gilliard 2017 Petite Arvine Trésors de Famille

Petite Arvine AOC Valais - Grapefruit, Lemonen, leicht salzig im Abgang

Dieser Petite Arvine ist der feinste unter den Walliser Weissweinen. Er ist kraftvoll im Gaumen und trotzdem betört er durch seine Finesse.

CHF 7.00 / dl.

Gilliard 2017 Humagne Rouge Trésors de Famille

Humagne AOC Valais - fruchtig, süffig, harmonisch

Der rubinrote Humagne Rouge zählt zu den beliebtesten und gesuchtesten traditionellen Walliser Wein-Spezialitäten. Er duftet wunderbar fruchtig nach Kirschen und schwarzen Johannisbeeren, strahlt aber auch eine vornehme Würze aus.

CHF 7.30 / dl.

jakob.


SCHULER
ST. JAKOBSKELLEREI 1694

KÄSEFONDUE 4. KÖNIG



Mit de fiine Chäsmischig vum Wirth`s Huus
und em guete Wiiswii vo uns, git`s es Fondueerläbnis für Sie

Pro Person
Supplement 100g

CHF 24.90
CHF 9.90

WEINEMPFEHLUNG:

Gilliard 2017 Les Murettes

Fendant AOC Valais – Mineralisch, fruchtig, floral, frisch, intensiv

Der Fendant aus dem Wallis ist die Referenz für die urtypische Walliser Rebsorte. Les Murettes ist ein Wein für jede Gelegenheit. Mit seiner Fruchtigkeit und seinem mineralischen Charakter unterstreicht er winterliche Gerichten wie rezente Käsefondues oder Raclettes.

CHF 6.00 / dl.

Gilliard 2017 Dôle des Monts

Dôle AOC Valais – Beerenfrucht, grüner Pfeffer, harmonisch weich

Der überaus beliebte Dôle des Monts erfreut die Menschen mit ausgeprägtem Genusssinn schon seit über 130 Jahren. Er strahlt granatrot mit leicht violetten Reflexen, die Nase wird mit aromatischen Düften von gekochten Beerenfrüchten und einem Hauch Kirschen verwöhnt.

CHF 6.10 / dl.

jakob.


SCHULER
ST. JAKOBSKELLEREI 1694

KÖNIGLICHE VORSPEISEN

	Klein	Gross
Blumenkohlsuppe Crème Dubarry		10.50
Maronicrèmesuppe mit getrüffeltem Rahm		11.50
Blattsalat	8.50	13.50
Marktfrischer gemischter Salat	10.50	15.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brot Croutons		14.50
geräuchte Entenbrust mit winterlichem Blattsalat, Baumnuss - Dressing		17.50
Königs-Tartar	18.50	32.50
mit Single Malt Whisky, eingelegten Kapern und gehobeltem Parmesan	(70g)	(140g)
Beilagen zum Tartar		
Salat	6.50	
Pommes frites	6.50	

Unsere Hausspezialität

Graved Lachs an Dillsensauce 18.00
mit Pommes souffles

Taboulé mit Orangen Granatapfel – Dressing 14.50

Taboulé ist ein Salat aus und der libanesischen und syrischen Küche.
Im deutschen Sprachraum wird er auch als Bulgursalat bezeichnet.

jakob.


SCHULER
ST. JAKOBSKELLEREI 1694

KÖNIGLICHE HAUPTGÄNGE

Charra – Beef (200g) an Don Pascual Rotwein - Sauce 49.50

Rosmarinkartoffeln, Saison Gemüse

Unter freiem Himmel und auf saftigen Weiden lebten die Tiere den grössten Teil ihres Lebens.
Die Charras stammen aus der spanischen Provinz Salamanca und aus einigen Nachbargemeinden
Das Fleisch ist feinfasrig, saftig und würzig

Entenbrust an Honigsauce 36.90

Jasminreis, mediterranes Gemüse

Saltimbocca alla romana 37.90

Hausgemachte Kartoffelgnocci, Felinijus, glacierte Cherrytomaten

Cordon bleu *Schwein* 32.50

Gefüllt mit Schinken und Greyerzer

Pommes Frites, Gemüse

Kalb 44.50

Lachssteak a la baloise 36.90

mit gerösteten Bratkartoffeln , Spinat und Röstzwiebeln

Rouladen von der Scholle mit Lachs-Fars gefüllt 37.50

Jasmin Reis , glacierte Cherry Tomaten , grünes Basilikum Pesto

Fleischloser Genuss...

Auberginen-Cordon bleu 25.90

Gefüllt mit Greyerzer, paniert und Pommes frites serviert

Gnocci al Cartocio 22.90

mit Champignon, Sauce Aurore, Creme und Tomaten in der Folie serviert

jakob.

KÖNIGLICHE DESSERTS

	Klein	Gross
Vermicelles mit Rahm	7.90	10.90
Coupe Nesselrode Vanilleglace, Meringue, Vermicelles und Rahm	8.90	12.90
Läckerli-Parfait mit lauwarmen Dôle des Monts Zwetschgen		12.90
Crème Brulée		9.00
Fondant au Chocolat (10 Minuten Zubereitungszeit)		8.90
Dame Blanche Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce & Rahm	7.90	11.90
Königlicher Eiskaffee mit Moccaglace, Kaffee & Rahm mit Baileys oder Amaretto		12.90 + 3.00
Sorbet mit Schuss * Sorbet Colonel / Zitronensorbet mit Vodka * Zwetschgenorbet mit Zwetschgenschnaps		12.90
Glace- & Sorbetaromen Vanille, Schocklade, Mocca, Zimt Zitronensorbet, Zwetschgenorbet	Kugel	3.90
Rahmzuschlag		+ 1.50
<i>Unsere Hausspezialität</i>		
Frische Apfelpizza mit Vanille - Glace lassen Sie sich überraschen		12.50

jakob.