

Restaurant

Skihütte



SaaS-Fee

Zum Aperero

Nachos mit drei verschiedenen Saucen

Fr. 19.-

Käsespezialitäten

- | | |
|--|------|
|  Käsefondue pro Person 200 g | 29.- |
|  Raclette von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr | 9.- |


Vorspeisen

Walliser Teller	klein	24.-
Walliser Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenspeck, Alpkäse und Hauswurst	gross	32.-
Valaisan dried meat, ham, dried bacon, alpin cheese and house sausage		
Rindstartar Skihütte (100g)	klein	32.-
Beeftartar (180g)	gross	47.-
Ceviche Wolfsbarsch		29.-
Apfel, Zwiebeln, Avocado, Zitrone		
Lachs und Thunfisch Sashimi		29.-
Lachs, Thunfisch, Wakame, Ingwer, Sojasauce		
Thunfisch Tartar		29.-
Avocado, Apfel, Quinoa		



Salate

 Grüner Salat	9.-
Green salad	
 Gemischter Salat	13.-
Mixed salad	



Suppen

Hausgemachte Miso Ramen	15.-
Hühnerbouillon, Gemüsestreifen, Ramen Nudeln	
 Hausgemachte Tomatensuppe	12.-
Tomatensuppe mit Basilikum	

Pasta

-  **Spaghetti Pomodoro mit Basilikum** 21.-
-  **Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an Tomaten Sugo** 8 Stk. **klein** 18.-
Ravioli with ricotta and spinach, tomato sauce 12 Stk. **gross** 24.-

Rösti

- Rösti mit Speck und Ei** 27.-
Crispy rösti with bacon and egg
-  **Rösti nach Walliser Art** 27.-
Crispy rösti with tomatoes and raclette cheese
-  **Rösti mit geräuchertem Lachs und Crème Fraîche** 29.-
Rösti with smoked salmon, crème fraîche

Burgers*

- The Classic Burger** 19.-
Angus Burger, Tomaten, Cheddar, Salat, Essiggurken
Beef burger, tomatoes, cheddar, salad
- The Swiss Fondue Burger** 31.-
Angus Burger mit Käsefondue und Essiggurken
Angus beef burger with cheese fondue and pickles
-  **The Veggie Burger** 23.-
Vegetarischer Burger mit Tomaten, Zwiebeln, Salat
Veggie burger, tomatoes, onions, salad
- The Crispy Chicken Burger** 25.-
In Panko paniertes Pouletschnitzel, Tomaten, Zwiebeln, Salat
Crispy chicken burger, tomatoes, onions, salad
-  **Pommes Frites als Beilage** 7.-
French fries as a side dish

Hauptspeisen

	Grillierter Lachs Filet Tempura Gemüse, Zitronen - Olivenjus		39.-
	Wolfsbarsch Filet Wok Gemüse		39.-
	Thunfisch Terriaki Auf Gemüsestreifen, Olivenöl und Zitrone		39.-
	Schweinssteak Alpenrösti (180g) Speck, Zwiebeln, Champignons, Kräuterbutter, Rösti, Halbe Tomate		32.-
	Entrecôte Café de Paris (200g) Tomate, Crème fraîche, halbe Tomate		41.-
	Rindsfilet an Pfeffersauce Crème fraîche Halbe Tomate	150 g. 200g.	41- 49.-
	Original Wiener Schnitzel vom Kalb 180 g. Original Vienna Schnitzel veal, vegetables		42.-
	Roastbeef mit Tartarsauce Roastbeef mit Tartarsauce	klein gross	26.- 34.-
	Unsere Extra Beilagen:		
	Pommes Frites French Fries		7.-
	Ofenkartoffel Crème fraîche Baked Potato		8.50

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien





Allergens: Our staff will be happy to advise you on food allergens

Herkunftsländer:

Rind: Schweiz, Irland, Paraguay
 Poulet: Schweiz, Polen, Holland
 Schwein: Schweiz, Deutschland
 Fisch: Italien, Norwegen, Schottland
 Crevetten: Zucht; Vietnam

Für unsere kleinen Gäste

Nur für Kinder / only for Kids

 Spaghetti Pomodoro With tomato sauce	13.-
 Spaghetti Nature	12.-
 Ravioli, Spinat, Ricotta, Tomaten Sauce (6 Stück)	16.-
Paniertes Pouletschnitzel, Pommes frites Breaded Chicken Schnitzel, French Fries	16.-
 Pommes Frites - Portion French Fries - Portion	7.-



Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt.

Hausgemachte Desserts und Coupes

Apfelstrudel mit Vanille- Eis, Vanille-Sauce und Rahm	14.-
Tiramisù	14.-
Lava Cake	14.-
Panna Cotta mit Orangenfilet	14.-
Ananas im Gin eingelegt, karamellisiert mit braunen Zucker	14.-
Sorbet Abricot mit Aprikosenschnaps	14.-
Coupe Danemark Vanilleeis, warme Schokoladesauce, Rahm	14.-
Café Glacé Mokkaeis, Kaffee, Rahm	14.-
Unsere Eissorten:	
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mokka, Stracciatella (1 Kugel)	4.50
Rahm	2.-

Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt.

Spezialität

Fondue Chinoise

In Bouillon zubereitet

Fein geschnittenen Rinds und Kalbsfleisch

6 verschiedene Saucen

Frische Früchte

Reis und Pommes Frites

Fr. 54.- pro Person (ab 2 Personen)

Supplement Fleisch Fr. 18.- pro Teller