

Vorspeisen

Walliser Platte	gross	29.-
Walliser Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenspeck, Alpkäse und Hauswurst valaisan dried meat, ham, dried bacon, alpin cheese and house sausage	klein	22.-
Rindscarpaccio Skihütte		25.-
beef carpaccio with rocket salad, parmesan and pine nuts		
Rindstartar	100 gr.	31.-
Rindstartar fein angemacht, serviert mit Sauergemüse Beef Tartar served with pickled vegetable		

Salate

 Grüner Salat	9.-
small green salad	
 Gemischter Salat	12.-
small mixed salad	
Nüsslisalat mit Speck, Ei, Brotcrôutons und Parmesanflocken	16.-
lambs lettuce with bacon and egg, croutons and parmesan	
Verschiedene Blattsalate mit Riesengarnelen, Avocado, Eier an rosa Sauce	26.-
different green salads with Shrimps, avocado, egg and rosa sauce	

Suppen

 Hausgemachte Minestrone	12.-
Homemade Minestrone	
 Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Lauch und Frischkäse	12.-
Homemade potato soup, with leek and fresh cheese	

Pasta

	Paccheri an Tomatensauce, Burrata und Rucola Pesto with tomato sauce, Burrata, rucola pesto	24.-
	Spaghetti Carbonara spaghetti carbonara	23.-
	Tagliatelle mit Lachs und Zucchini with salmon and zucchini	25.-

Typisch Wallis

	Käseschnitte Natur warm bread sprinkled with wine and gratinated with cheese	19.-
	Käseschnitte mit Schinken und Ei warm bread sprinkled with wine, ham and egg gratinated with cheese and egg on top	23.-
	Käsefondue Natur-Hausmischung (ab 2 Personen) pro Person 200gr. house blend cheese fondue	28.-
	Rösti mit Speck und Ei crispy rösti with bacon and egg	24.-
	Rösti nach Walliser Art crispy rösti with tomatoes and raclette cheese	26.-
	Rösti mit Saison - Gemüse crispy rösti with season vegetables	24.-

Burgers*

The Classic Burger	19.-
Angus Burger mit Tomaten, Cheddar und Salat beef burger with tomatoes, cheddar and salad	
The American Burger	24.-
Angus Burger mit Speck, Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln, Cheddar und Ei beef burger with bacon, tomatoes, cheddar, pickles, onion and an egg	
The Swiss Fondue Burger	28.-
Angus Burger mit Käsefondue und Essiggurken beef burger with cheese fondue and pickles	
The Italian Burger	28.-
Angus burger mit Burrata, Rucola, Tomaten, Basilikum Mayonaise beef burger with Burrata, Tomatoes, Rucola and Basil Mayoniase	
The Norwegian Burger	28.-
mit Lachs, Salat Meerrettichcreme und Terriaky salmon, horseradish cream, salad and terriaky.	
* Pommes Frites als Beilage	6.-
french fries on the side	

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien

Herkunftsländer:	Rind: Schweiz, Irland, Paraguay
	Kalb: Schweiz, Niederlande
	Poulet: Schweiz
	Schwein: Schweiz
	Fisch: Norwegen, Schottland, Vietnam

Unsere Preise verstehen sich in Franken, inklusive 7.7% MwSt.
all our prices are in francs, including 7.7% VAT

Hauptspeisen*

Paniertes Kalbskotelette Wiener Art		52.--
Panierte Kalbskotelette mit Preiselbeeren und Gemüsebouquet crumbed viennese veal kotelette with cranberries and vegetables		
Spare Ribs		32.--
hausmariniert, vom Schwein home marinated ribs		
Rindsfilet café de Paris mit Gemüsebouquet	150gr	35.--
	200gr	46.--
beef filet café de paris with vegetables		
Pouletbrust an Walliser Weinsauce, Gemüsebouquet		32.--
chicken breast with wine sauce, vegetables		
Unsere Beilagen:	Bratkartoffeln	6.-
	baked potatoes	
	Pommes Frites	6.-
	french fries	
	Extra Gemüse	7.50
	additional vegetables	
Stroganoff		39.--
Beef Filet Strips Stroganoff mit Basmati rice		
	Tofu an Curry Sauce, Gemüse und Basmatireis	36.--
	Tofu – Curry Sauce with vegetables and basmati rice	
Château Briand ab 2 Personen mit Gemüse und Bratkartoffeln pro Pers.		64.--
beef fillet chateau briand with vegetables and baked potatoes		

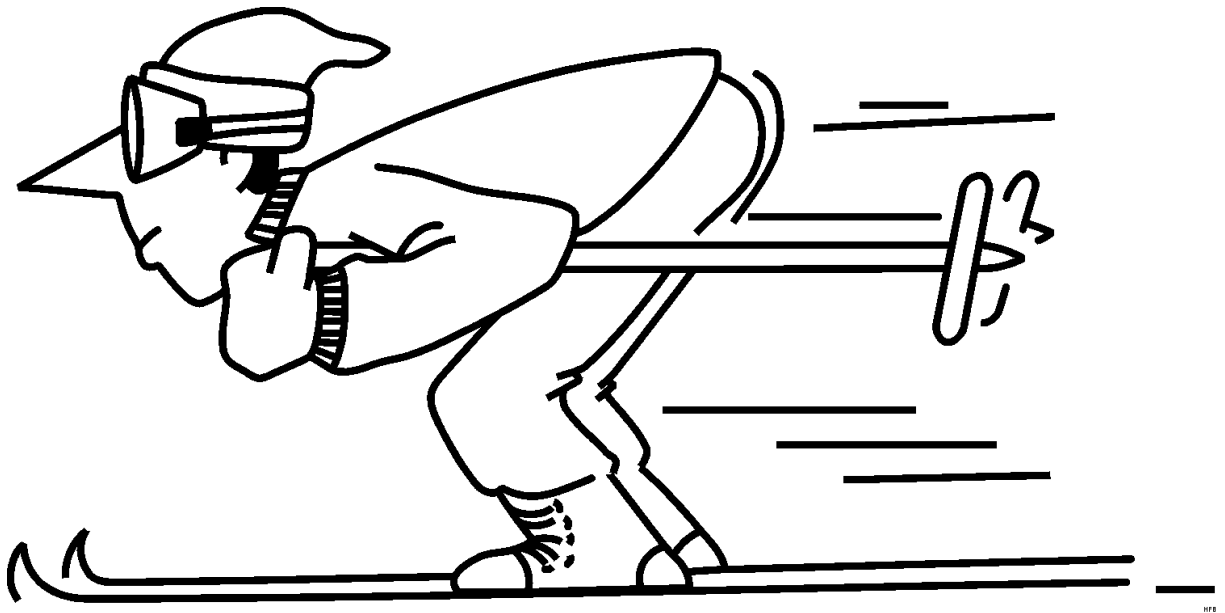
Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien

Herkunftsländer:	Rind: Schweiz, Irland, Paraguay
	Kalb: Schweiz, Niederlande
	Poulet: Schweiz
	Schwein: Schweiz
	Fisch: Norwegen, Schottland, Vietnam

Unsere Preise verstehen sich in Franken, inklusive 7.7% MwSt.
all our prices are in francs, including 7.7% VAT

Für unsere kleinen Gäste

Kleiner Hamburger mit Pommes Frites small burger with french fries	19.-
Spaghetti mit Tomatensauce with tomato sauce	13.-
Pommes Frites French fries	6.-



Hausgemachte Dessert

Panna Cotta Cioccolato	9.—
Crema Catalana mit Beeren	11.—
Tiramisù	12.—
Apfelstrudel mit Vanille- Eis, Vanille -Sauce und Rahm	14.—
Coupe Colonel mit Wodka (eine Kugel)	12.—
Coupe Abricotine mit Abricotine (eine Kugel)	12.—
Eiskaffee mit Baileys	15.-
Vanille Eis mit Kaffee und Baileys	
Kugel Vanille Eis	4.50
Kugel Schoko Eis	4.50
Kugel Erdbeer Eis	4.50
Kugel Stracciatella Eis	4.50
Rahm	1.50