

Vorspeisen – Entrées – Starters

½ Portion

Walliser Teller	18.—	29.—
Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Alpkäse Viande séchée, jambon cru et saucisson du Valais, lard et fromage des alpages <i>Air-dried meat, ham and sausage from the Valais, bacon and cheese from the alps</i>		
Trockenfleischteller	18.—	29.—
Viande séchée du Valais / <i>Air-dried meat from the Valais</i>		
Hüttensalat	13.—	19.—
mit Ei, Speck- und Brotwürfelchen à l'oeuf, lardons et croûtons <i>with egg, bacon and fried bread cubes</i>		
Weinbergschnecken mit Cognac-Kräutersauce (6 Stück)		12.—
Escargots avec sauce aux herbes et au Cognac (6 pièces) <i>Snails with Cognac herb sauce (6 pieces)</i>		
Grüner Salat		7.—
Salade verte / <i>Green salad</i>		
Gemischter Salat		9.—
Salade mêlée / <i>Mixed salad</i>		

Suppen – Potages – Soups

Walliser Weinsuppe		11.—
Potage au vin valaisan / <i>Wine soup Valais style</i>		
Lötschentaler Gerstensuppe		10.—
Potage à l'orge du Lötschental / <i>Barley soup Lötschental style</i>		

Schweizer Käse-Spezialitäten Spécialités de fromages Suisses Swiss cheese specialities

Käsefondue natur		24.—
Fondue au fromage nature <i>Cheese fondue nature</i>		
Käsefondue mit Pilzen		26.—
Fondue au fromage aux champignons <i>Cheese fondue with mushrooms</i>		
Käsefondue mit Tomaten		25.—
Fondue au fromage aux tomates <i>Cheese fondue with tomatoes</i>		
 Raclette, Portion mit Walliser AOC Raclette		8.—
Käsen aus dem Berggebiet avec « Raclette du Valais AOC » / <i>with AOC cheese from the Valais</i>		
 Raclette-Degustation mit 4 Walliser AOC Raclette		30.—
Käsen aus dem Berggebiet à discrétion avec 4 fromages « Raclette du Valais AOC » à discrétion <i>with 4 AOC cheeses from the Valais à discrétion</i>		

Menü 1

Kleiner Hüttensalat
Petite salade de cabane
Small cottage salad

Fondue Bourguignonne
oder / ou / or
Fondue Chinoise

à discretion

Sorbet mit Abricotine
Sorbet à l'abricotine
Sherbet with abricotine liqueur

ab 2 Personen

à partir de 2 personnes
as of 2 people

CHF 60.— p. Pers.

Menü 2

Kleiner Walliserteller
Petite assiette valaisanne
Air-dried meat from Valais

RACLETTE
DU VALAIS 

Raclette AOC à discrétion

oder / ou / or

Käsefondue

Fondue au fromage

Cheese fondue

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch
Macédoine de fruits frais au Kirsch
Fresh fruit salad with Kirsch

ab 2 Personen

à partir de 2 personnes
as of 2 people

CHF 45.— p. Pers.

Vom Holzofengrill – Du grill – From charcoal grill

*** Kalbssteak vom Holzkohlegrill 220 gr. 48.—**

Steak de veau du grill 220 gr.
Veal steak from the charcoal grill 220 gr.

*** Rindsentrecôte 220 gr. 44.—**

Entrecôte de boeuf 220 gr.
Beef entrecôte 220 gr.

*** Als Beilage servieren wir Ihnen Farmerkartoffeln, Pommes Frites
oder Reis mit Grilltomate und Kräuterbutter**

** Comme garniture nous vous servons Pommes sautées en robe,
pommes frites ou riz avec tomate grillée et beurre aux fines herbes*

** As side dish we serve Farmer's potatoes, French fries or rice
with grilled tomato and herb butter*

Fleischfondues – Fondues de viande – Meat Fondues

Fondue Bourguignonne (Rind – Boeuf – Beef) (2 Pers.) **49.— (p.p.)**

Fondue Chinoise (Rind und Kalb) (2 Pers.) **49.— (p.p.)**
(Boeuf et veau)
(Beef and veal)

Nachspeisen – Desserts

Fondue „Toblerone“	16.—
Fondue Toblerone <i>Toblerone Fondue</i>	
Frischer Fruchtsalat	8.50
Macédoine de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>	
mit/ à la/ with Schlagrahm / crème Chantilly / <i>whipped cream</i>	1.50
mit/ au/ with Kirsch oder/ ou/ or Maraschino	2.—
Gemischtes Eis (2 Kugeln)	7.—
Glace panachée (2 boules) <i>Mixed ice-cream</i> (2 scoops)	
mit/ avec/ with Schlagrahm / crème Chantilly / <i>whipped cream</i>	1.50
Meringue mit Schlagrahm	8.—
Meringues à la crème Chantilly <i>Meringue with whipped cream</i>	
Meringue mit Vanilleeis und Schlagrahm	10.—
Meringues avec glace vanille et crème Chantilly <i>Meringue with vanilla ice-cream and whipped cream</i>	
Eiskaffee	10.—
Café glacé <i>Ice-coffee</i>	
mit/ au/ with Baileys	3.—
Sorbet Abricotine	12.—
Sorbet Colonel	12.—
Zwetschgensorbet	12.—
„Coupe Dänemark“	11.—
Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagrahm	
Glaces à la vanille, sauce chocolat et crème Chantilly <i>Vanilla ice-cream with chocolate sauce and whipped cream</i>	

Alle unsere Fleischsorten kommen aus der Schweiz.

Toutes nos viandes proviennent de la Suisse.

All our meat is of Swiss origin.

**Bedienung und MwSt. inbegriffen / Service et TVA compris /
*Service and VAT included***