

Vorspeisen ♦ Starters ♦ Entrées

Grüner Blattsalat, Sprossen, Sherry-Vinaigrette <i>Green salad, sprouts, sherry-vinaigrette</i> <i>Salade, jeunes pousses, vinaigrette au sherry</i>	13
Nüsslissalat mit Speck, Ei und Croutons <i>Lamb's lettuce (Nüsslissalat) with bacon, eggs and croutons</i> <i>Mâche au lard, oeuf et croûtons</i>	17
Flädli-suppe <i>Beef consommé with sliced pancakes</i> <i>Bouillon Célestine</i>	13
Gemüsecrèmesuppe <i>Vegetable cream soup</i> <i>Soupe de légumes</i>	13
Walliser Trockenfleisch IGP <i>Dried beef from the Valais</i> <i>Viande séchée du Valais</i>	½ 21 / 33
Walliser Teller mit Walliser Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Käse <i>Dried beef from the Valais, dry-cured ham, local sausage, bacon and cheese</i> <i>Viande séchée du Valais, jambon cru, saucisse valaisanne, lard et fromage</i>	½ 21 / 33



Raclette

Raclette du Valais AOP Bagnes Raclettekäse aus dem Val de Bagnes, etwas intensiver und aromatischer <i>Raclette cheese from the valley of Bagnes, a bit more intense and aromatic</i> <i>Fromage du Val de Bagnes, un peu plus intense et aromatique</i>	12
Raclette du Valais Turtmann AOP Sommeralpkäse aus Visperterminen, cremig und mild <i>Summer alp cheese from Visperterminen, creamy and mild</i> <i>Fromage d'alpage d'été de Visperterminen, crémeux et doux</i>	12
Raclette Aletsch Der klassische Raclettekäse aus dem Wallis, einfach gut <i>Classic raclette cheese from the Valais, simple and tasty</i> <i>Fromage classique de raclette du Valais, tout simplement délicieux</i>	11
Raclette Trio ♦ Serviert mit Kartoffeln, Silberzwiebeln, Cornichons und Zwiebel Chutney, alle unsere AOP Raclettes sind Laktose frei <i>Served with potatoes, onions, gherkins and onion chutney, all our AOP Raclettes are lactose free</i> <i>Servie avec pommes de terre, oignons, cornichons et chutney d'oignons,</i> <i>toutes nos raclettes AOP sont sans lactose</i>	30



Hauptspeisen ♦ Main courses ♦ Plats principaux

Kalbsbratwurst mit Rösti, mit oder ohne Zwiebelsauce <i>Sausage of veal, Rösti with or without onion sauce</i> <i>Saucisse de veau, Rösti avec ou sans sauce à l'oignon</i>	29
Cheeseburger (Bretzel, Raclettekäse, Walliser Speck mit Kräutern, rote Zwiebeln, Senfsauce) dazu Paprika-Pommes und Salat <i>(Pretzel, raclette cheese, Wallis bacon with herbs, red onions, country mustard sauce)</i> <i>with paprika French fries and salad</i> <i>(Bretzel, fromage à raclette, lard valaisan aux herbes, oignons rouges,</i> <i>sauce moutarde à l'ancienne), servi avec frites au paprika et salade</i>	39
Entrecôte - 220g, Kartoffelgratin, Salat (Sauce nach Wahl: Morcheln, Pfeffer, Barbecue, Bearnaise) <i>Beef entrecote, potato gratin, salad</i> <i>(Sauce of your choice: morel, pepper, barbecue, bearnaise)</i> <i>Entrecôte de boeuf, gratin de pomme de terre, salade</i> <i>(Sauce au choix: morilles, poivre, barbecue, béarnaise)</i>	49



Dessertkarte ♦ Dessert menu ♦ Carte des desserts

Sorbet (Aprikose oder Himbeer) <i>Sherbet (Apricot or raspberry)</i> <i>Sorbet (Abricot ou framboise)</i>	8
Sorbet Swiss Style Aprikosen- oder Himbeersorbet mit dem jeweiligen Fruchtschnaps <i>Sherbet of apricot or raspberry with its fruit brandy</i> <i>Sorbet d'abricot ou framboise avec brandy de fruits</i>	15
Baked Cheesecake <i>Mandarinensorbet</i> <i>Mandarin sorbet</i> <i>Sorbet mandarine</i>	15
Crème Brûlée mit Vanille aus Madagaskar <i>Crème brûlée with Madagascan vanilla</i> <i>Crème brûlée à la vanille de Madagascar</i>	13
Chocolate Fondue mit frischen Früchten und Marshmallow <i>Chocolate fondue with fresh fruit and marshmallow</i> <i>Fondue au chocolat avec fruits frais et marshmallow</i>	17
Coupe Dänemark Vanilleeis, Schokoladensauce und Rahm <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i> <i>Glacé à la vanille, sauce au chocolat et crème fouettée</i>	15
Schweizer Meringue, Doppelrahm und rote Beeren <i>Swiss meringue, double cream and red berries</i> <i>Meringue suisse, crème double et fruits rouges</i>	17



CHEESE FACTORY

SCHWEIZERHOF

Fondues

Fondue Schweizerhof
ausgewählte Käsesorten aus den Schweizer Alpen,
serviert mit Brot à discretion

Selection of cheese from the Swiss Alps, served with bread à discretion
Sélection de fromages de nos Alpagnes Suisses, avec pain à discrétion

Zuschlag für Einzelportion / Supplement for single serving / Supplément portion individuelle 3.–

Natur <i>Nature / Nature</i>	27	Champagner <i>Champagne / Champagne</i>	33
Alpenkräuter <i>Fresh herbs / Herbes fraîches</i>	29	Schwarzer Trüffel <i>Black truffle / Truffe noire</i>	37
Tomaten <i>Tomato / Tomate</i>	29	Schweizerhof Duo/ <i>min. 2 persons</i> p.p. 35 Sie wählen 2 Geschmacksrichtungen im unterteilten Fonduetopf <i>Choose 2 flavours in a divided fondue pot</i> <i>Choisissez 2 saveurs dans un caquelon divisé</i>	
Chilli <i>Chili / Piment</i>	29		
Williamine mit Williamine <i>with Pear spirit</i> <i>avec eau-de-vie de poire</i>	32	Zusätzlich zum Teilen <i>Extras to share</i> <i>En supplément pour partager</i>	
Steinpilze <i>Ceps / Cèpes</i>	33	Kartoffeln <i>Potatoes / Pommes de terres</i>	one portion 4
		Gemüsestäbchen <i>Vegetable sticks / Bâtonnets de légumes</i>	one portion 6



Fondue Chinoise

Fondue Chinoise (min. 2 persons)

Serviert mit weissem Reis oder Pommes Frites und 4 verschiedenen Saucen

Chinese Fondue: Served with white rice or French fries and 4 different sauces

Fondue Chinoise : Servie avec riz blanc ou frites et 4 sauces différentes

Auswahl von lokalem Fleisch: Geflügel, Rind, Ente - 180gper person 49

Assortment of local meats: poultry, beef, duck - 180 g

Assortiment de viandes locales : volaille, bœuf, canard - 180g

Schweizer Rindfleisch - 180gper person 55

Swiss Beef - 180g / Bœuf suisse - 180g



Extra Portion der gemischten Fleischauswahl / 100g 17 / 100g
Extra: round of mixt meat (from the selection) / Supplément viande mélangée

Extra Portion nur Rindfleisch / 100g 21 / 100g
Extra: of Swiss beef / Supplément viande boeuf suisse



Tischgrill ♦ Table BBQ ♦ Votre barbecue

Auswahl an Fleisch aus der Schweiz – 180g / Person 49
Rind, Geflügel, Kalb, Ente

Wählen Sie 2 Beilagen: Kartoffelgratin, Teigwaren, Jasmin Reis,
Saisongemüse, Pommes Frites

Serviert mit 4 Saucen: Morcheln, Bearnaise,
Chili-Pfeffer Sauce, Barbecue

Selection of Swiss meats – 180g / person

Beef, poultry, veal, duck

Choice of two accompaniment: potato gratin, pasta, jasmine rice, seasonal vegetables, French fries

Served with 4 sauces: Morel sauce, Bearnaise sauce, Chili pepper sauce, Barbecue sauce

Sélection de viandes suisses – 180g / personne

Boeuf, volaille, veau, canard

Deux garnitures au choix : gratin de pommes de terre, pâtes, riz jasmin, légumes du moment, frites

Servie avec 4 sauces : morilles, béarnaise, chili et poivre, barbecue



Extra Portion der gemischten Fleischauswahl / 100g 17 / 100g
Extra: round of mixt meat (from the selection) / Supplément viande mélangée

Extra Portion nur Rindfleisch / 100g 21 / 100g
Extra: of Swiss beef / Supplément viande boeuf suisse

Alle unsere Fleischsorten kommen aus der Schweiz. Ente aus (HU)
All our meats are from Switzerland. Duck from (HU) / Toutes nos viandes sont d'origine Suisse. Canard de (HU)

Wir bitten Sie, uns über eventuelle Lebensmittelallergien zu informieren.
Please kindly inform us of any food allergies / Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires

Nettopreise in Schweizer Franken, Mehrwertsteuer und Service inklusive.
Net prices in Swiss Franc, tax and service included / Prix nets en Francs Suisses, taxes et service compris