

*Ein gutes Essen ist Balsam
für die Seele.*

Sprichwort aus Tadschikistan



Salate

<i>Gemischter Salat, 4 Sorten plus grüner Salat</i>	<i>8.50</i>
<i>Gemischter Salat, 6 Sorten plus grüner Salat</i>	<i>9.50</i>
<i>Grüner Salat „forestière“</i>	<i>9.50</i>
<i>mit Speck und Hobelkäse</i>	
<i>Grüner Salat</i>	<i>6.00</i>

Vorspeisen

<i>Christophs „Chili con Carne“ auf Toast</i>	<i>10.00</i>
<i>Schärfe nach Wunsch</i>	
<i>Tomaten - Carpaccio</i>	<i>11.00</i>
<i>Tomatenscheiben mit gebratenen Champignons</i>	
<i>und grilliertem Ziegenfrischkäse</i>	
<i>Walliser Teller</i>	
<i>Kleiner Walliser Teller als Appetit-Anreger</i>	<i>12.50</i>
<i>Dinkel - Teigtaschen, hausgemacht</i>	<i>10.50</i>
<i>gefüllt mit Steinpilzen und Bergkäse,</i>	
<i>verfeinert mit Walliser Hobelkäse</i>	

Suppen

<i>Bouillon mit Ei</i>	<i>7.00</i>
<i>Walliser Käsebrotssuppe</i>	<i>8.50</i>
<i>Tagessuppe</i>	<i>6.00</i>
<i>Gemüsebouillon</i>	<i>6.00</i>

Hauptgerichte

Tellergerichte

<i>Forellenfilet an Weissweinsauce</i> <i>Tagesgemüse, Salzkartoffeln oder Reis</i>	<i>39.00</i>
<i>Pouletbrust „valaisanne“</i> <i>mit getrockneten Tomaten und Alpen-Kräuter-Sauce,</i> <i>Tagesgemüse, Reis</i>	<i>33.00</i>
<i>Kalbshaxe (ohne Knochen) mit Quinoa</i> <i>garniert mit Baumnüssen, getrockneten Aprikosen</i> <i>und Tagesgemüse</i>	<i>36.50</i>
<i>Paniertes Schweinsschnitzel</i> <i>2 Schnitzel mit Pommes frites, Tagesgemüse</i>	<i>28.50</i>
<i>Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten</i> <i>mit Schweinssteak</i>	<i>27.50</i>
<i>mit Kalbssteak</i>	<i>33.00</i>

Vom Grill

<i>Kalbssteak Empfehlung: Champignonsauce</i>	<i>45.00</i>
<i>Rinds-Entrecôte Empfehlung: Kräuterbutter</i>	<i>41.00</i>
<i>Lamm-Entrecôte Empfehlung: Knoblauchsauce</i>	<i>42.00</i>

Beilagen: Gemüsebouquet und
Pommes frites, Krokette, Reis oder Teigwaren

Vegetarisch

<i>Gemüse-Kartoffel-Rösti mit Spiegelei</i>	<i>25.50</i>
<i>Cholera „Kenzelmann“ Walliser Spezialität: Kartoffel-Apfel-Zwiebel-Käse-Kuchen</i>	<i>29.50</i>
<i>Dinkel – Teigtaschen als Hauptspeise, gefüllt mit Steinpilzen und Bergkäse, verfeinert mit Walliser Hobelkäse</i>	<i>31.00</i>

Kinderteller

<i>Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites</i>	<i>15.00</i>
<i>Schweinsschnitzel an Rahmsauce Nudeln</i>	<i>16.00</i>
<i>Chicken Nuggets mit Pommes frites</i>	<i>14.00</i>
<i>Spaghetti mit Tomatensauce</i>	<i>14.00</i>
<i>Portion Pommes frites mit Ketchup und/oder Mayonnaise</i>	<i>7.50</i>

Desserts

<i>Crème brûlée</i> hausgemacht	8.50
<i>Parfait Mocca flambé</i> am Tisch flambiert	12.00
<i>Eiscafé Alpenblick</i> mit Rum und Rahm	11.50
<i>Linzer Törtchen</i> hausgemacht, mit Rahm	6.50
<i>Irish Coffee</i> am Tisch zubereitet	12.00
<i>Schoggi- Muffin</i> hausgemacht, mit Rahm	5.50
<i>Meringue glacée</i> Baiser, Vanille- und Erdbeereis, mit Rahm	10.00
<i>Coupe Danemark</i> Vanille-Eis mit Rahm und warmer Schokoladensauce	10.00
<i>Eisschnitte „Apricot“</i> Eisschnitte mit Aprikosenlikör	9.50
<i>Cassata mit Maraschino</i>	9.50
<i>Gemischtes Eis</i> pro Kugel Rahmzuschlag	3.40 1.00
Vanille, Erdbeer, Mokka, Schokolade, Stracciatella Apfel-, Trauben- und Aprikosensorbet	
<i>Sorbet Valaisan</i> Aprikosensorbet mit Abricotine	12.00
<i>Sorbet Pommes</i> Apfelsorbet mit Calvados	12.00
<i>Sorbet Riedboden</i> Traubensorbet mit hauseigenem Marc	12.00

Herkunftsdeklaration

<i>Fleischherkunft:</i>	<i>Schweinefleisch:</i>	<i>Schweiz</i>
	<i>Rindfleisch:</i>	<i>Uruguay, Schweiz</i>
	<i>Kalbfleisch:</i>	<i>Schweiz</i>
	<i>Lammfleisch:</i>	<i>Irland</i>
	<i>Poulet:</i>	<i>Schweiz</i>

Salate und Gemüse

Gemüse und Salate werden frisch zubereitet und stammen grösstenteils aus Schweizer Produktion.

Die Salate sind unterschiedlich mariniert - so erhält jede Sorte jene Sauce, die sie verdient.

Der grüne Salat wird mit der beliebten Alpenblick-Sauce angerichtet. Von Mitte Juni bis Mitte/Ende September wächst er in unserem Hausgarten.

Wenn Sie eine Alternative bei der Salatsauce wünschen, wenden Sie sich sehr gerne an unseren Service.

Allergene und Zusatzstoffe

Die Saucen enthalten Gluten, können aber auf Wunsch auch glutenfrei für Sie zubereitet werden.

Auf künstliche Zusätze und Geschmacksverstärker wird verzichtet.

Bei speziellen Anliegen, Fragen oder Allergien wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal oder an den Küchenchef Christoph Kenzelmann

Zahlungsmodalitäten

*Die Preise sind in Schweizer Franken angeschrieben.
Bezahlung in EURO ist möglich (zum Tageskurs, plus 5%
Verarbeitungsgebühr)*

Wir akzeptieren Bargeld, Maestro, PostCard, VISA und MasterCard

Walliser Weine

Weine aus dem eigenen Weinberg

	5dl	3 dl	2 dl	1 dl
Pinot noir	20.00	13.20	8.80	4.40
Johannisberg	18.00	12.00	8.00	4.00
Muscat	22.00	13.50	9.00	4.50

Weissweine aus dem Rhonetal

Fendant „Leukersonne“	18.00	12.00	8.00	4.00
Johannisberg „Leukersonne“	19.50	12.60	8.40	4.20

Rotweine aus dem Rhonetal

Pinot noir „Leukersonne“	20.00	13.20	8.80	4.40
Dôle „Leukersonne“	18.50	12.30	8.20	4.10
Cornalin „L'égrappeuse“	27.00	16.50	11.00	5.50
Rosé du Valais „Leukersonne“	18.50	12.00	8.00	4.00
Oeil-de-Perdrix „Leukersonne“	24.50			

Flaschenweine aus dem eigenen Weinberg

Pinot noir aus dem Vispental	7.5 dl	41.00
Johannisberg aus dem Vispental	7.5 dl	36.00

Für weitere Flaschenweine verlangen Sie bitte die Weinkarte.