

*Ein gutes Essen ist Balsam  
für die Seele.*

*Sprichwort aus Tadschikistan*



## Salate und Gemüse

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

*Die Salate sind mariniert. So erhält jede Sorte jene Sauce, die sie verdient.*

*Der grüne Salat wird mit der beliebten Alpenblick Sauce angerichtet. Wenn Sie eine Alternative wünschen, wenden Sie sich bitte an den Service.*

## Herkunftsdeklaration

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

## 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.*

## Zahlungsmodalitäten

*Bezahlung in EURO ist möglich (zum Tageskurs, plus 5% Bearbeitungsgebühr)*

*Wir akzeptieren Maestro, Postcard, VISA und MasterCard*

*Bei Beträgen unter CHF 50.- müssen wir ihnen die Kommission in Rechnung stellen.*

## *Salate*

<i>Gemischter Salat, 4 Sorten plus grüner Salat</i>	<i>CHF 8.50</i>
<i>Grüner Salat „forestière“</i>	<i>CHF 7.50</i>
<i>mit Speck und Hobelkäse</i>	
<i>Grüner Salat</i>	<i>CHF 5.50</i>

## *Suppen*

<i>Bouillon mit Ei</i>	<i>CHF 6.50</i>
<i>Walliser Käsebrotssuppe</i>	<i>CHF 7.50</i>
<i>Tagessuppe</i>	<i>CHF 5.00</i>
<i>Gemüsebouillon</i>	<i>CHF 6.00</i>

## *Vorspeisen*

<i>Christophs "Chili con Carne"</i>	<i>CHF 10.00</i>
<i>Schärfe nach Wunsch</i>	
<i>Tomatencarpaccio</i>	<i>CHF 11.00</i>
<i>Tomatenscheiben mit gebratenen Champignons und grilliertem Ziegenkäse</i>	
<i>Walliser Teller</i>	<i>CHF 12.50</i>
<i>Kleiner Walliser Teller als Appetit-Anreger</i>	
<i>Dinkel – Teigtaschen, hausgemacht</i>	<i>CHF 10.50</i>
<i>gefüllt mit Steinpilzen, Alpenkäse, verfeinert mit Olivenöl</i>	

# Hauptgerichte

## Tellergerichte

<i>Forellenfilet an Weissweinsauce</i> <i>Tagesgemüse, Salzkartoffeln oder Reis</i>	<i>CHF 35.00</i>
<i>Pouletbrust „valaisanne“</i> <i>mit getrockneten Tomaten und Alpen-Kräuter-Sauce,</i> <i>Tagesgemüse, Reis</i>	<i>CHF 29.00</i>
<i>Kalbshaxe mit Quinoa</i> <i>garniert mit Baumnüssen und getrockneten Aprikosen</i>	<i>CHF 31.00</i>
<i>Paniertes Schweinsschnitzel</i> <i>2 Schnitzel mit Pommes frites, Tagesgemüse</i>	<i>CHF 27.00</i>
<i>Fitnesssteller mit Schweinssteak</i> <i>mit Kalbssteak</i>	<i>CHF 24.00</i> <i>CHF 30.00</i>

## Vom Grill

<i>Kalbssteak Empfehlung: Champignonsauce</i>	<i>CHF 39.00</i>
<i>Rinds-Entrecôte Empfehlung: Kräuterbutter</i>	<i>CHF 36.00</i>
<i>Lamm-Nierstück Empfehlung: Knoblauchsauce</i>	<i>CHF 35.00</i>
<i>Beilagen: Gemüsebouquet</i> <i>Pommes frites, Kroquetten, Reis oder Teigwaren</i>	
<i>Saucen: Rahm-, Champignon- oder Knoblauchsauce, Kräuterbutter</i>	

## Vegetarisch

<i>Gemüse-Kartoffel-Rösti mit Spiegelei</i>	<i>CHF 24.50</i>
<i>Cholera „Kenzelmann“ (Kartoffel-Apfel-Zwiebel-Käse-Kuchen)</i>	<i>CHF 26.00</i>
<i>Dinkel – Teigtaschen als Hauptspeise</i>	<i>CHF 23.00</i>

## *Desserts*

<i>Schoggi-Muffin hausgemacht</i>	<i>CHF 5.00</i>
<i>Crème brûlée hausgemacht</i>	<i>CHF 6.50</i>
<i>Linzer Torte hausgemacht</i>	<i>CHF 5.00</i>
<i>Gemischtes Eis</i> <i>pro Kugel</i>	<i>CHF 3.00</i>
<i>Rahmzuschlag</i>	<i>CHF 1.00</i>
<i>Aromen: Vanille, Erdbeer, Mokka, Schokolade, Zitronen- Apfel- und Aprikosensorbet</i>	
<i>Irish Coffee</i>	<i>CHF 12.00</i>
<i>am Tisch zubereitet</i>	
<i>Coupe Danemark</i>	<i>CHF 10.00</i>
<i>Vanille-Eis mit Rahm und warmer Schokoladensauce</i>	
<i>Eisschnitte „Abricot“</i>	<i>CHF 8.00</i>
<i>Eisschnitte mit Aprikosenlikör</i>	
<i>Cassata mit Maraschino</i>	<i>CHF 7.50</i>
<i>Parfait flambé</i>	<i>CHF 12.00</i>
<i>Eiscafé</i>	<i>CHF 11.00</i>
<i>hausgemacht, mit Rum</i>	
<i>Sorbet Valaisanne</i>	<i>CHF 12.00</i>
<i>Aprikosensorbet mit Abricotine</i>	
<i>Sorbet Pomme</i>	<i>CHF 12.00</i>
<i>Apfelsorbet mit Calvados</i>	
<i>Sorbet Colonel</i>	<i>CH 12.00</i>
<i>Zitronensorbet mit Vodka</i>	



## *Kinderteller*

<i>Paniertes Schweinsschnitzel</i> <i>Pommes frites</i>	<i>CHF 15.00</i>
<i>Schweinsschnitzel an Rahmsauce</i> <i>Nudeln</i>	<i>CHF 16.00</i>
<i>Chicken Nuggets mit Pommes frites</i>	<i>CHF 14.00</i>
<i>Portion Pommes frites mit Ketchup</i>	<i>CHF 6.50</i>

## *Plattengerichte*

<i>Entrecôte double</i> <i>Doppeltes Zwischenrippenstück mit</i> <i>Bearnaise-Sauce oder Kräuterbutter</i>	<i>CHF 46.00</i> <i>pro Person</i>
<i>Châteaubriand</i> <b><i>auf Vorbestellung</i></b> <i>Doppeltes Rindsfilet mit Bearnaise-Sauce</i>	<i>CHF 52.00</i> <i>pro Person</i>

*Zu den obgenannten Plattengerichten servieren wir verschiedene Gemüse. Als Beilage können Sie zwischen Pommes frites, Kartoffelkroquetten, Reis oder Teigwaren wählen.*

## *Fleischfondue, auf Vorbestellung, ab 2 Personen*

<i>Fondue chinoise</i>	<i>pro Person CHF 45.00</i>
<i>zarte Rindshuftscheiben (150g Fleisch) zum am</i> <i>Tisch in Bouillon kochen. Dazu gibt es verschiedene</i> <i>hausgemachte Saucen, Reis und/oder Pommes frites als Beilage</i>	
<i>Supplement Fleisch: CHF 5.- / 50g</i>	

# Walliser Weine

## Weine aus dem eigenen Weinberg

	5dl	3 dl	2 dl	1 dl
Pinot noir	20.00	13.20	8.80	4.40
Oeil de Perdrix	20.00	13.20	8.80	4.40
Johannisberg	19.00	12.60	8.40	4.20
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“	19.00	12.60	8.40	4.20

## Rotweine aus dem Rhonetal

Pinot noir „Leukersonne“	20.00	13.20	8.80	4.40
Dôle „Leukersonne“	19.00	12.60	8.40	4.20
Cornalin „L'égrappeuse“	27.00	18.00	12.00	6.00
Rosé du Valais	18.50	12.00	8.00	4.00

## Flaschenweine aus dem eigenen Weinberg

Pinot noir aus dem Vispertal,	7.5 dl	CHF 39.00
Johannisberg aus dem Vispertal,	7.5 dl	CHF 34.00

**Für weitere Flaschenweine verlangen Sie bitte die Weinkarte.**

# Walliser Weine

## Weissweine

	<b>5 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>2 dl</b>	<b>1dl</b>
Fendant „Leukersonne“	19.00	12.30	8.20	4.10
Johannisberg „Leukersonne“	19.00	12.30	8.20	4.10

## Rotweine

Pinot noir „Leukersonne“	20.00	13.20	8.80	4.40
Dôle „Leukersonne“	19.00	12.30	8.20	4.10
Cornalin „L'égrappeuse“	27.00	18.00	12.00	6.00
Rosé du Valais	18.50	12.00	8.00	4.00

## Flaschenweine

Chasselat „Fine Cuvée“	75 cl	Leukersonne, Susten	Fr. 38.00
Johannisberg	75 cl	Leukersonne, Susten	Fr. 39.50
Heida	75 cl	St. Jodernkellerei, Visperterminen	Fr. 52.00
Pinot noir	75 cl	Leukersonne, Susten	Fr. 40.00
Dôle Valeria	75cl	Varone, Sion	Fr. 38.00
Gamay	75 cl	Robert Gilliard, Sion	Fr. 38.00

**Für weitere Flaschenweine verlangen Sie bitte die Weinkarte.**