



## VORSPEISEN

---

**Tagessuppe** 10.50 / 13.50

frisch zubereitete Suppe, serviert mit Brot und Käse

**Bruschetta** 17.50

nach Art des Hauses

**Beefsteak Tatar** 26.50

75g. Rindstatar mit Cognac, garniert mit Toast und Butter,  
pikant oder scharf gewürzt

## SALATE

---

mit hausgemachter französischer oder italienischer Salatsauce

**Grüner Salat** 9

**Gemischter Salat** 10.50

**Hausgemachte Walliser-Cholera** 29.50

Gemüsekuchen mit Lauch, Kartoffel, Zwiebeln,  
Käse und Apfel, serviert mit gemischttem Salat



**Gebackenes « Chnölibrot »** 8

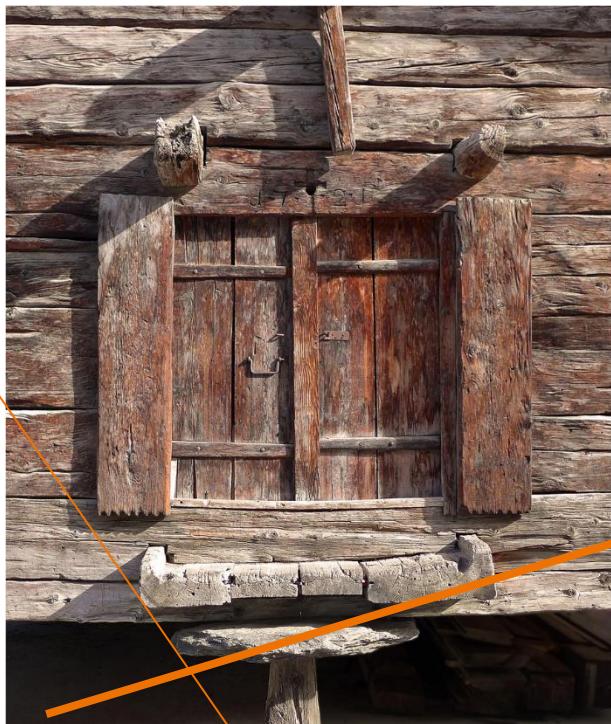
**Garnelen** 19.50

in Olivenöl mit Knoblauch und Peperoncini

# WALLISER SPEZIALITÄTEN hausgemacht

---

<b>Walliserteller</b> aus eigener Produktion	27 / 33
Trockenfleisch, Rohschinken, Coppa, Speck, Hauswurst und Walliser Käse	
 <b>Hauswurst</b> frisch aus eigener Produktion	15.50
<b>mit Bergkäse und Brot</b>	



# RÖSCHTI

---

<b>Röschi Nature</b>	21.50
<b>Röschi Ei</b> mit zwei Spiegeleiern	25.50
 <b>Holzfäller Röschi</b>	28.50
mit Schinkenstreifen, Schnittlauch, Knoblauch, gehackten Zwiebeln und zwei Spiegeleiern	
 <b>Sennu Röschi</b>	29.50
mit Speckwürfeln, gehackten Zwiebeln, geriebenem Bergkäse und zwei Spiegeleiern	
 <b>Walliser Röschi</b>	28.50
mit Schinken, Tomatenscheiben und Raclettekäse überbacken	

# KÄSE- SPEZIALITÄTEN

20 – 30 Minuten

# FONDUE

ab 2 Personen



## Käseschnitte Nature

24.50

## Käseschnitte Massa

28.50

mit gekochtem Schinken, Zwiebeln, Speck,  
Walliser Käse überbacken, Spiegelei, garniert

## Traditionelles Käsefondue

pro Person 28.50

eine Hausmischung aus Käse, Weisswein,  
verschiedenen Gewürzen und einem Schuss Kirsch



# FLEISCH

---



<b>Paniertes Schweins-Schnitzel</b> goldbraun gebacken	36	<b>Cordonbleu</b> Schweinscordonbleu mit Schinken und Käsefüllung	42.50
<b>Rindsmedaillon</b> ca. 220g. Rindsfilet, saftig grilliert mit Kräuterbutter «Massa»	61.50	<b>Lamm-Entrecôte</b> ca. 220g. sous-vide mit Kräutersauce	53.50

## BEILAGEN Tagesgemüse, Pommes-frites, Teigwaren oder Reis

<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> an Champignonrahmsauce mit Rösti	46.50	<b>Beefsteak Tatar</b> 75g. / 150g. Rindstatar mit Cognac, garniert mit Toast und Butter, pikant oder scharf gewürzt	26.50 / 34
--	-------	--	------------

# FISCH

---



<b>Thom's Fischknusperli</b> hausgemachte Tartarsauce, mit Reis an Butter geschwenkt	37.50
---	-------

# THAI

**Red Thai Curry** mit Poulet und Gemüse  
an einer rassigen Thaisauce, in einem Reisring angerichtet

39.50

24

**Spaghetti Napoli** Tomatensauce

24

**Spaghetti mit Walliser – Bolognais**  
Eringerhackfleisch

26

**Spaghetti Remo** Aglio olio mit Garnelen

33

# KINDERKARTE

**Kleines Paniertes Schnitzel** mit Pommes-frites

18.50

**Portion Pommes-frites**

10 / 12.50

**Chicken Nuggets** 4 Stück mit Pommes-frites

16.50

**Teigwaren** an Butter (Kinderportion)

12.50

**Ninjago-Teller** Teigwaren mit Tomatensauce

16.50

**Wickie-Teller** Teigwaren mit Bolo

16.50



# HAUSSPEZIALITÄT

## RITTER-SPIESS

*Ein sehr altes Prinzip des Bratens ist das Garen im Alkoholfeuer (Tisch-Cheminée)*



**Rindfleisch**, welches Sie am Tisch selber zubereiten  
serviert mit Reis, Teigwaren **oder** Pommes-frites, gemischtem Salat und div. Saucen

52.50



Deklaration Herkunft: Rind: Schweiz, Australien\*, Paraguay | Schwein: Schweiz | Poulet: Schweiz | Lamm: Schweiz, Australien\*, Neuseeland\* | Eringer: Schweiz | Fisch & Meeresfrüchte: Schweiz, Thailand, Russland, Norwegen, Türkei | Brot und Feinbackwaren: Schweiz // \*kann mit hormonellen Leistungsförderern o. nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Bei Allergenen und Intoleranzen geben unsere Mitarbeiter gerne Auskunft

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MWST