



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 gemischtem Salat

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

Gebackenes « Chnolibrot » 8

Garnelen 19.50

in Olivenöl mit Knoblauch und Peperoncini

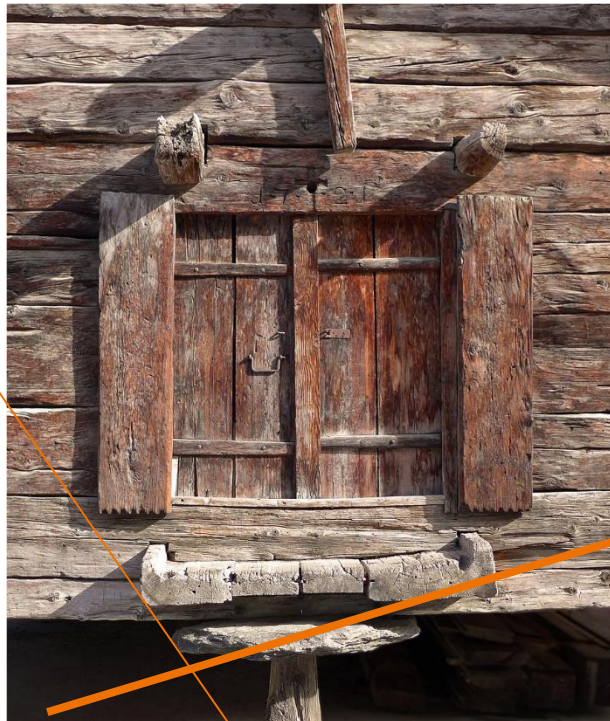
WALLISER SPEZIALITÄTEN hausgemacht

Walliserteller aus eigener Produktion
Trockenfleisch, Rohschinken, Coppa, Speck,
Hauswurst und Walliser Käse

27 / 33

Hauswurst frisch aus eigener Produktion
mit Bergkäse und Brot

15.50



RÖSCHTI



Röschti Nature

21.50

Röschti Ei

25.50

mit zwei Spiegeleiern

Holzfäller Röschti

28.50

mit Schinkenstreifen, Schnittlauch, Knoblauch,
gehackten Zwiebeln und zwei Spiegeleiern

Sennu Röschti

29.50

mit Speckwürfeln, gehackten Zwiebeln,
geriebenem Bergkäse und zwei Spiegeleiern

Walliser Röschti

28.50

mit Schinken, Tomatenscheiben und Raclettekäse überbacken

KÄSE - SPEZIALITÄTEN

20 – 30 Minuten

FONDUE

ab 2 Personen

Käseschnitte Nature

24.50

Käseschnitte Massa

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

28.50

Traditionelles Käsefondue

pro Person 28.50

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



FLEISCH



Paniertes Schweins-Schnitzel 36
goldbraun gebacken

Rindsmedaillon 61.50
ca. 220g. Rindsfilet, saftig grilliert mit Kräuterbutter «Massa»

Cordonbleu 42.50
Schweinscordonbleu mit Schinken und Käsefüllung

Lamm-Entrecôte 53.50
ca. 220g. sous-vide mit Kräutersauce



BEILAGEN Tagesgemüse, Pommes-frites, Teigwaren oder Reis

Kalbsgeschnetzeltes 46.50
an Champignonrahmsauce mit Rösti

Beefsteak Tatar 26.50 / 34
75g. / 150g. Rindstatar mit Cognac,
garniert mit Toast und Butter, pikant oder scharf gewürzt

FISCH



Thom's Fischknusperli 37.50
hausgemachte Tartarsauce, mit Reis an Butter geschwenkt

THAI

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

39.50

PASTA

Spaghetti Napoli Tomatensauce

24

Spaghetti mit Walliser – Bolognese
Eringerhackfleisch

26

Spaghetti Remo Aglio olio mit Garnelen

33

KINDERKARTE

Kleines Paniertes Schnitzel mit Pommes-frites

18.50

Chicken Nuggets 4 Stück mit Pommes-frites

16.50

Ninjago-Teller Teigwaren mit Tomatensauce

16.50

Portion Pommes-frites

10 / 12.50

Teigwaren an Butter (Kinderportion)

12.50

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