



LIEBE GÄSTE & GENIESSER

Diese Gerichte erzählen unsere Geschichte.

Von vertrauten Klassikern bis zu neuen Ideen –
alles, was du hier findest, kochen wir mit Herz und Hingabe.

Schön, dass du diesen Moment mit uns teilst.



PRODUKTE

Hahnenwasser

50% der Einnahmen spenden
wir an
Viva con Aqua Schweiz

Eier

Geflügelfarm, Naters
Familie Salzmann

Kuchen

KaffeeKlatsch

Wein

Hervorragende Weine von
Walliser Weinbauern

Käse

Bergkäse & Raclettekäse
Felicita Fasel, Bürchen

Brot

Bäckerei Zenhäusern

Bier

Bürchner Bier
Gisela & Thomas Lehner

Konfi & Zucchini Süss Sauer

Regi & Gregi

Hauswürste

Familie Ammann
Turtmann

Seit dem 1. Mai 2018 sieht das Gesetz vor, dass die Herkunft aller Fleisch- und Fischprodukte, die angeboten werden,
deklariert
werden muss.

Wir wählen unser Fleisch/Fisch sorgfältig aus und beziehen es von unseren langjährigen Lieferanten sowie von der Prodega.
Unsere Fleisch- & Fischprodukte haben folgenden Ursprung:

Rind - CH	Pute - DE	Schwein - CH	Yellowtail - JP	
Jakobsmuschel - UK	Zander - RU	Heilbutt - NW		
Wir sind gesetzlich verpflichtet, Euch darauf aufmerksam zu machen, dass ausländisches Fleisch/Fisch mit „Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein könnte“.				

Wir kochen mit viel Liebe & Leidenschaft:

Unsere Produkte können folgende **Allergene** enthalten:

Glutenhaltiges Getreide	Krebs- & Weichtiere	Eier	Milch	Hartschalenobst	Sojabohnen
Erdnüsse	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Cashewnüsse	Pecannüsse
Paranüsse	Macadamianüsse	Queensland Nüsse	Sesamsamen	Senf	Sellerie
Lupien	Schwefeldioxid	Sulfite	... sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		

Bitte informiert uns über Eure Allergien & Intoleranzen,
wir geben gerne Auskunft über die Zutaten der Gerichte.



STERNSTUNDEN MENU

Zum Aperero

Wintercüpli

Rindssuppe

mit Kaspressknödel, Gruyère & Petersilie



Gebeizter Yellowtail

auf Erbsencreme, Rahmgurkensalat, Radicchio Treviso & Radieschen



Zwetschgensorbet

mit Glühwein



Zweierlei Rind – Filet & Schulter

mit zweierlei Bohnen & Petersilienwurzel



Flüssiger Schokoladen Gâteaux

mit Kirschen & Vanilleglace

Menu complet mit Weinbegleitung

CHF 115.00

Menu complet ohne Weinbegleitung

CHF 84.00



SUPPEN



Exotische Samtsuppe vom Muskatkürbis

mit Jakobsmuschel CHF 15.50

ohne Jakobsmuschel CHF 12.50

Rindssuppe

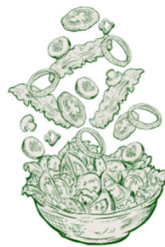
mit Kaspressknödel, Gruyère & Petersilie

CHF 12.50

Suppe des Tages

CHF 12.50

SALAT



Kleiner grüner Blattsalat

Auswahl an Saucen:

Französisch | Italienisch | Hausdressing

CHF 9.50

Cup of Ceasar Salat

mit BIO Ei, Tomaten, Gurken & Croutons

CHF 14.50

VORSPEISEN



Beef Tatar

mit Blattsalat, Beef Tea, Wachtelei & Toastbrot

Vorspeise CHF 19.50

Hauptgang CHF 29.50

Gebeizter Yellowtail

auf Erbsencreme, Rahmgurkensalat, Radicchio Treviso & Radieschen

CHF 24.50

Alpencaprese

mit Bürchner Alpkäse, Tomatenconfit, Schnittlauch & Croutons

CHF 22.00

FLEISCH



Alpen Burger

mit Gruyere, Tomatenconfit

Bürchnerhof Mayo & Pommes Frites

CHF 32.50

Osso Bucco

mit Risotto a la Milanese

Gremolata & Tomaten

CHF 42.50

Knusprig gebackene Perlhuhn Brust

mit Kartoffel Gurken Salat

CHF 32.50

Puten Rahmgeschnetzeltes

mit weissen Champignons

Nussbutterpüree & Brösel

CHF 28.00

Zweierlei Rind – Filet & Schulter

mit zweierlei Bohnen & Petersilienwurzel

CHF 52.00

Schweinsschnitzel

mit Pommes Frites & Preiselbeeren

CHF 28.50

F I S C H



Heilbuttsteak

mit Blattspinat & Fendantkartoffeln

CHF 42.00

Fisch des Tages

Jeden Tag eine neue Kreation

CHF 38.00

V E G E T A R I S C H E G E R I C H T E



Aquarello Risotto

mit Waldpilzen & Thymian

CHF 28.00

Gemüsestrudel

mit Meerrettich-Schnittlauchsauce

CHF 26.00

Käsespätzli

mit Raclette Käse & Röstzwiebeln

CHF 26.00

DESSERTS



Zitrusfruchtsalat
mit Bourbon Vanille, Mandeln & Meringue
CHF 12.50

Flüssiger Schokoladen Gâteau
mit Kirschen & Vanilleglace
CHF 12.50

Sauerrahm Schmarrn
Karamellisiert mit Himbeersahne
CHF 14.50

Schokoladenfondue
mit Marshmallows & Früchten
CHF 16.50

Walliser Käseteller
mit Mostarda, Apfel & Walnüsse
CHF 13.50



DÉGUSTATIONS MENU

Pour l'apéritif
Prosecco d'hiver

Soupe de bœuf
Boulettes au fromage, gruyère et persil



Séριοle marinée
*sur crème de petits pois, salade de concombres à la crème,
Radicchio de Trévisе et radis*



Sorbet aux prunes
avec vin chaud



Deux morceaux de bœuf – filet et épaule
Deux sortes de haricots et racine de persil



Gâteau au chocolat fondant
Cerises et glace à la vanille

Menu complet avec accompagnement de vin

CHF 115.00

Menu complet sans vin d'accompagnement

CHF 84.00



N O S S O U P E S



Velouté exotique

à la courge musquée

aux coquilles Saint-Jacques CHF 15.50

sans coquilles Saint-Jacques CHF 12.50

Soupe de bœuf

Boulettes au fromage, gruyère et persil

CHF 12.50

Soupe du jour

CHF 12.50

S A L A D E S



Petite salade verte

Sélection de sauces :

Française / Italienne / Sauce maison

CHF 9.50

Cup of Ceasar Salat

avec œufs BIO, tomates, courgettes et croutons

CHF 14.50

ENTRÉES



Beef Tatar

avec salade verte, bouillon de bœuf, œuf de caille et pain grillé

Entrée CHF 19.50

Plat principal CHF 29.50

Sériole marinée

sur crème de petits pois, salade de concombres à la crème,

Radicchio de Trévise et radis

CHF 24.50

Caprese avec fromage d'alpage de Bürchen

confit de tomates, ciboulette et croûtons

CHF 22.00

V I A N D E



Burger des alpes

avec gruyère, confit de tomates, mayonnaise Bürchnerhof et frites

CHF 32.50

Osso Bucco

avec risotto à la milanaise

gremolata et tomates

CHF 42.50

Poitrine de pintade croustillante

au four avec salade de pommes de terre et concombres

CHF 32.50

Émincé de dinde à la crème

avec champignons blancs, purée au beurre

noisette et chapelure

CHF 28.00

Deux morceaux de bœuf – filet et épaule

Deux sortes de haricots et racine de persil

CHF 52.00

Escalope de porc

avec frites et airelles rouges

CHF 28.50

POISSON



Steak de flétan

avec épinards en branches et pommes de terre au Fendant

CHF 42.00

Poisson du jour

Chaque jour, une nouvelle création

CHF 38.00

PLATS VÉGÉTARIENS



Aquarello Risotto

aux champignons des bois et au thym

CHF 28.00

Strudel aux légumes

avec sauce au raifort et à la ciboulette

CHF 26.00

Spätzli au fromage

avec fromage à raclette et oignons grillés

CHF 26.00

DESSERTS



Salade d'agrumes

à la vanille Bourbon, aux amandes et à la meringue

CHF 12.50

Gâteau au chocolat fondant

Cerises et glace à la vanille

CHF 12.50

Crêpes à la crème aigre Caramélisées

avec de la crème à la framboise

CHF 14.50

Fondue au chocolat

avec Marshmallows & fruits

CHF 16.50

Assiette de fromages valaisans

avec mostarda, pomme et noix

CHF 13.50



TASTING MENU



Aperitif

Winter Prosecco

Beef soup

with cheese dumplings, Gruyère and parsley



Marinated yellowtail

on pea cream, cream cucumber salad, radicchio Treviso & radishes



Swiss plum sorbet

with mulled wine



Two types of beef – fillet & shoulder

with two types of beans & parsley root



Liquid chocolate cake

with cherries and vanilla ice cream

Menu complete with wine accompaniment

CHF 115.00

Menu complete without wine accompaniment

CHF 84.00

S O U P S



Exotic velvet soup

made from nutmeg pumpkin

with scallops CHF 15.50

without scallops CHF 12.50

Beef soup

with cheese dumplings, Gruyère and parsley

CHF 12.50

Soup of the day

CHF 12.50

S A L A D S



Small green leaf salad

Selection of sauces: French / Italian / House dressing

CHF 9.50

Cup of Ceasar Salad

with organic egg, tomatoes, cucumbers & croutons

CHF 14.50

S T A R T E R S



Beef Tatar

with leaf salad, beef tea, quail egg & toast

Starter CHF 19.50

Main Course CHF 29.50

Marinated yellowtail

on pea cream, cream cucumber salad, radicchio Treviso & radishes

CHF 24.50

Caprese alpine

with cheese from the Alp of Bürchen, tomato confit, chives & croutons

CHF 22.00

MEAT



Alp Burger

with Gruyère, tomato confit

Bürchnerhof mayonnaise & French fries

CHF 32.50

Osso Bucco

with risotto alla Milanese

Gremolata and tomatoes

CHF 42.50

Crispy baked guinea fowl breast

with potato and cucumber salad

CHF 32.50

Sliced Turkey with cream sauce

White mushrooms

Nut butter purée and breadcrumbs

CHF 28.00

Two types of beef – fillet & shoulder

with two types of beans & parsley root

CHF 52.00

Pork Schnitzel

with chips and cranberries

CHF 28.50

FISHES



Halibut steak

with leaf spinach & Fendant potatoes

CHF 42.00

Fish of the day

Every Day a new creation

CHF 38.00

VEGETARIAN DISHES



Aquarello Risotto

with wild mushrooms & thyme

CHF 28.00

Vegetable strudel

with horseradish and chive sauce

CHF 26.00

Cheese spaetzle

with raclette cheese & fried onions

CHF 26.00

DESSERTS



Citrus fruit salad

with bourbon vanilla, almonds & meringue

CHF 12.50

Liquid chocolate gateaux

with cherries and vanilla ice cream

CHF 12.50

Sour cream Schmarrn

Caramelised with raspberry cream

CHF 14.50

Chocolate fondue

with marshmallows and fruits

CHF 16.50

Valais cheese platter

with mostarda, apple and walnuts

CHF 13.50