



Lieber Gast,
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen
können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne
Ihr Gastgeber

Wasser mit und ohne Kohlensäure wird
zum Essen offeriert
ab einer Essenkonsumation von CHF 20/Person

*Cher invité
Concernant les ingrédients de nos plats qui peuvent causer des allergies ou des
intolérances, nos employés se feront un plaisir de vous informer sur demande
Votre hôte*

Eau gazeuse et non gazeuse est
offert au repas
à partir d'une consommation de repas de CHF 20/personne

WLAN : Flaschen Gast | Passwort: gastFlaschen

In CHF und inkl. MWST

MITTAGSMENÜ

TAGESSUPPE

Kürbiscremesuppe	Vorspeise	8.5
	Hauptspeise	12

TAGESHIT 1

Rindssteck vom Hof Surri Gemüseg'röstel	29
---	----

TAGESHIT 2

Zeierlei Polenta (vegetarisch) Gorgonzola und Heidelbeeren	24
---	----

PASTA DES TAGES

Fussili Schinken-Rahmsauce	19
------------------------------	----

DESSERT DES TAGES

Apfelkuchen	5.2
mit Rahm	6.7
Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.5
Creemeschnitte	6
Walliser Nusstorte mit Rahm	5.5
Haselnussmakaronen	3

KNACKIGES UND WÄRMENDES

Gemüse Blattsalat nach Art des Hauses mit Kürbisöl mit Käse <i>Salade maison au huile de courge</i>	Klein / Gross	11/18
Salatbouquet mit Geissfrischkäse, Honig und Birnen <i>Bouquet de salades au fromage frais de chèvre, au miel et aux poires</i>		11.5
Grüner Salat <i>Salade verte</i>		8
Gulaschsuppe mit Mutschli <i>Soupe de goulasch avec un petit pain</i>		14.8
Tagessuppe <i>Soupe du jour</i>		11

AUS DEM OFEN

Flammkuchen# original Speck, Zwiebeln, Crème fraîche und verfeinert mit Bergkäse Lard, oignons, crème fraîche, fromage de montagne		21
Flammkuchen# nach Walliser Art Trockenfleisch, Zwiebeln, Crème fraîche und verfeinert mit Bergkäse Viande séchée, oignons, crème fraîche et fromage de montagne		23.2
Flammkuchen# mit Swiss Lachs Räucherlachs, Zwiebeln und Crème fraîche <i>Saumon suisse fumé, oignons et crème fraîche</i>		25
Vegetarischer Flammkuchen# Verschiedenes Saisongemüse, Thai Gewürz, Crème fraîche und verfeinert mit Bergkäse Légumes de saison, épice thai, crème fraîche et fromage de montagne		23.2
Flammkuchen# mit Geisskäse Geissenkäse, Baumnüsse, Äpfel, Zwiebeln und Crème fraîche fromage de chèvre, noix, pommes, oignons et crème fraîche		23.2

Entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison /
Ne correspond pas aux critères du label Fait Maison.

FLEISCHLOS

Randencurry und Basmatireis (vegan) <i>Curry de betteraves et riz basmati (vegan)</i>	26
Vegetarischer Flammkuchen# Verschiedene Saisongemüse, Thai-Gewürz, Crème fraîche und Walliser Bergkäse <i>Légumes de saison, épice thai, crème fraîche et fromage de montagne</i>	23.2
Flammkuchen# mit Geisskäse Geissenkäse, Baumnüsse, Äpfel, Zwiebeln und Crème fraîche <i>Fromage de chèvre, noix, pommes, oignons et crème fraîche</i>	23.2
Veganer Flammkuchen# Mandelcreme, Gemüse und veganer Käse <i>Crème d'amande, légumes et fromage vegan</i>	27

WALLISER SPEZIALITÄTEN

Käsefondue mit ein wenig Rahm (ab zwei Personen) p. P. <i>Fondue au fromage avec un peu de crème(à partir de deux personnes)</i>	28
---	----

Entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison /
Ne correspond pas aux critères du label Fait Maison.

EIN GUTES STÜCK FLEISCH

Plätzli und Saftplätzli vom Hof Surri Pommes Frites# und Gemüse <i>Escalopes es escalopes fondantes, pommes frites# et légumes</i>	42.5	
Walliser Lammhaxe mit Polentaschnitte und Gemüse <i>Jarret d'agneau valaisan avec tranche de polenta et légumes</i>	42	
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes Frites# und Gemüse <i>Cordon bleu de porc avec pommes frites# et légumes</i>	31.5	*
Riesenschnitzel mit Preiselbeerkonfitüre und Pommes Frites# <i>Escalope de porc panée avec pommes frites#</i>	27	*
Panierte Pouletbruststreifen mit Pommes Frites# und Gemüse <i>Lamelles de poitrine de poulet panées avec frites et légumes</i>	26	* (1)
Panierte Pouletbruststreifen mit Salat <i>Lamelles de poitrine de poulet panées avec salat</i>	26	* (1)
(1) mit Cocktailsauce oder hausgemachte süsse Chilisauce		

FEINES AM GALGEN AUF HEISSEM STEIN *POTENCE SUR ARDOISE CHAUDE*

Beilagen: Pommes Frites# oder Nudeln und drei Saucen	
Galgen mit 200 gr. Rindsfilet + Eringer Chipolata	44.5
mit 300 gr. Rindsfilet + Eringer Chipolata	57.5
Galgen mit Riesencrevetten	44

* kann auch Glutenfrei bestellt werden

Entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison /
Ne correspond pas aux critères du label Fait Maison.

Herkunftsdeklaration:: Schweinefleisch Schweiz, Poulet aus der Schweiz, Pouletbrust Swiss Prime, Rindsfleisch Schweiz

KINDERKARTE



Kindersalat

5

Obelix

14

*

Paniertes Schnitzel mit
Pommes Frites# und Gemüse

Escalope pané avec pommes frites# et légumes



Snoopy

12

Spaghetti mit Tomatensauce

Spaghetti à la sauce tomate



Donald Duck

14

*

Hausgemachte Chicken Nuggets
(Swiss Prime Poulet)
mit Pommes Frites# und Gemüse

Chicken nuggets (maison) avec pommes frites# et légumes



Idefix

26

*

100 gr Rindsfilet am Galgen mit Pommes Frites#
*100 gr filet de boeuf au potence sur ardoise chaude avec
pommes frites#*

* Kann Gluten frei bestellt werden

Entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison /
Ne correspond pas aux critères du label Fait Maison.

EIN FEINER TROPFEN

WEISS/ROSE

Fendant <i>Keller zur Grotte, Varen</i>	75cl	36
Johannisberg <i>C. Varonier & Söhne, Varen</i>	75cl	37
La Rêve – Blanc de Noir <i>Leukersonne, Susten</i>	50cl	22

ROT

Solis , Assemblage aus Gamay, Syrah + Merlot <i>Leukersonne, Susten</i>	50cl	32
Courage , Assemblage aus Merlot, Syrah + Gamaret <i>Leukersonne, Susten</i>	75cl / 150cl 52 / 104	
Merlot <i>Domain Mathieu, Chalais</i>	75cl	54
Syrah <i>Cave Adamare, Salgesch</i>	50cl	36
Syrah <i>Arno und Boris Caldelari, Salgesch</i>	75cl	49
Pinot Noir Rhoneblut <i>Albert Mathier & Fils, Salgesch</i>	75cl / 150cl 38 / 76	

OFFENE WEINE - 1DL/2DL/3DL/5DL

Fendant	4.1 / dl
Johannisberg	4.3 / dl
Dôle	4.3 / dl

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHRANK

Rosé

Merops Rosé Domaine Mathieu, Chalais	5.5/ dl
---	---------

Rotwein

Pinot Noir du Patron vom eigenen Rebberg, vinifiziert durch Kellerei zur Grotte, Varen	4.7/ dl
---	---------

MINERAL / SÄFTE

Hausgemacht

	30 cl	50 cl	100cl
Berg-Kräuter-Ice Tea	4.6	5.5	10
Aprigina (Aprikosenlimonade)	4.5	5.5	10
Citro (Zitronenlimonade)	4.5	5.5	10
Apfelsaft	4.8	5.8	12
Apfelsaft-Schorle	4.5	5.5	10
Albiner Bergwasser laut	4.2	5	7
Albier Bergwasser still	4.2	5	7
Rivella rot, Rivella blau		33 cl	4.8
Sinclao Cola, Sinalco Cola Zero		33 cl	4.8
Schweppes Tonic		20cl	4.8

BIER

Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	4.8
Feldschlösschen Bügel	50 cl	7.2
Schneider Weisses	55 cl	7.2
Walliser Bier im Offenausschrank		
Mini	20 cl	3.9
Stange	30 cl	4.5
Humpen	50 cl	6.5
Suure Moscht mit oder ohne Alkohol	50cl	6.5