

menu

BÄR
GJI

VORSPEISEN

ENTREES

STARTERS

HAUPTGÄNGE

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

DESSERTS

Melden Sie sich bitte bei Ihrem Kellner bei Fragen zu Allergenen, wir helfen Ihnen gerne weiter. Bei allen Bemühungen können wir leider nicht eine komplett kreuzkontaminationsfreie Umgebung garantieren. Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

En cas de questions concernant des allergies, veuillez-vous rendre vers notre personnel, nous seront ravis de vous aider. Nous ne pouvons pas garantir un environnement complètement libre de contamination croisée. Tous nos prix sont en Franc Suisse et TVA incluse.

Please do not hesitate to ask our service staff if you have any questions concerning the contents of our dishes or if you have any allergies. We cannot guarantee an environment free of cross contamination. All our prices are in Swiss Francs and including VAT.



vegan



vegetarisch



Das Label Fait Maison zeichnet Restaurants auf freiwilliger Basis aus, die ihre Speisen vollständig oder zum grössten Teil in ihren Küchen frisch zubereiten. Ein Gericht gilt als «hausgemacht», wenn es vollständig vor Ort aus Rohprodukten oder traditionell in der Küche verwendeten Produkten zubereitet ist. **labelfaitmaison.ch**



Wir gehören zu den offiziell besten Genusslocations der Schweiz!
Wir freuen uns auf deinen Event. Egal ob Familienfeier, Geburtstage, Vereinsanlässe, Firmenanlässe oder andere Events.

VORSPEISEN

ENTREES

STARTERS

Vorspeise – Entrée – Starter

Kürbis – Käsequiche mit gemischtem Salat und hausgemachtem Kräuterdressing 19.00

Quiche à la potiron et au fromage avec salade mêlée avec vinaigrette aux herbes faite maison

Pumpkin – cheese quiche with mixed salad and homemade herb dressing



Wilder Apéro mit Rehpâté, Hirschtrockenfleisch, Hirschwurst, Preiselbeere* und Kürbis Chutney 21.00

Pâté de chevreuil, viande séchée de cerf, saucisse de cerf, airelles* et chutney de potiron

Roe deer pâté, dried deer meat, deer sausage, cranberry* and pumpkin chutney

Gemischter Salat mit hausgemachtem Kräuterdressing 12.00

Salade mêlée avec vinaigrette aux herbes faite maison

Mixed salad with homemade herb dressing



Grüner Blattsalat mit hausgemachtem Kräuterdressing 9.50

Salade verte avec vinaigrette aux herbes faite maison

Green salad with homemade herb dressing



Heusuppe mit Brotcroutons und Rahm 12.00

Soupe de foin avec des croûtons et crème chantilly

Hay soup with croutons and whipped cream



Kürbis- Kokossuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl 12.00

Soupe au potiron et à la noix de coco avec graines de potiron grillées et huile de graines de potiron

Pumpkin – coconut soup with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil



Produkte, die nicht den Kriterien des Labels Fait Maison entsprechen, werden gekennzeichnet (*).

HAUPTGÄNGE
PLATS PRINCIPAUX
MAIN COURSES

Typisch Wallis – Typiquement valaisan – Typical Valais

Äpler-Penne mit Schinken, Kartoffeln, Gemüse, Raclettekäse, Walliser Trockenspeckchip und Apfelmus* 22.00

Penne d'alpage avec jambon, pommes de terre, légumes, fromage à raclette, chips de lard sec valaisan et compote de pommes*

Alpine penne with ham, potatoes, vegetables, raclette cheese, Valais dry bacon chip and apple purée*

Raclette von der Käsehandlung Jaeger aus Turtmann mit Kartoffeln und selbst eingelegtem Gemüse 13.00

Raclette avec pommes de terre et légumes marinés maison

Raclette with potatoes and home-pickled vegetables



Käseschnitte Bärnji mit Schinken, Spiegelei und Walliser Trockenspeckchip 25.00

Croûte au fromage Bärnji avec jambon, œuf au plat et chips de lard sec valaisan

Bärnji cheese slice with ham, fried egg and Valais dry bacon chip

Käseschnitte mit Kürbis, Spiegelei, geröstete Kürbiskernen und Kürbis – Chutney 23.00

Croûte au fromage avec potiron, œuf au plat, graines de potiron grillées et chutney au potiron

Cheese slices with pumpkin, fried egg, roasted pumpkin seeds and pumpkin chutney



Produkte, die nicht den Kriterien des Labels Fait Maison entsprechen, werden gekennzeichnet (*).

Rösti Bärnji mit Schinken, Spiegelei, Raclettekäse und Walliser Trockenspeckchip 27.00

Rösti Bärnji avec jambon, œuf au plat, fromage à raclette et chips de lard sec valaisan

Rösti Bärnji with ham, fried egg, raclette cheese and Valais dry bacon chip

Rösti mit Kürbis, Raclettekäse, Spiegelei, geröstete Kürbiskernen und Kürbis - Chutney 25.00

Rösti avec potiron, fromage à raclette, œuf au plat, graines de potiron grillées et chutney de potiron

Rösti with pumpkin, raclette cheese, fried egg, roasted pumpkin seeds and pumpkin chutney



Tobis -Spezial Käsefondue begleitet mit 2 verschiedenen Käse Crumbles (Speck - Tomaten, Steinpilz - Wildblüten)

29.00 pro Person

Fondue au fromage Tobis - Spéciale accompagnée de 2 fromages différents - Crumbles (Lardons - Tomates, Herbes des Alpes - Fleurs sauvages)

Tobis -special cheese fondue accompanied with 2 different cheeses - crumbles (bacon - tomatoes, alpine herbs - wild flowers)

Walliser Teller mit Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Trockenspeck und Hobelkäse gross 28.00 klein 19.50

Assiette valaisanne avec viande séchée, jambon cru, saucisse maison, lard sec et fromage à rebibes

Valaisan plate with dried meat, raw ham, sausage, dried bacon and sliced cheese

Hauptgänge – Plats principaux – Main courses

Zartes Rindsfilet in der Kräuterkruste mit Rotweinjus, Pommes* und Gemüse 52.00

Filet de boeuf en croûte d'herbes, jus au vin rouge, frites* et légumes

Beef fillet in a herb crust with red wine jus, fries* and vegetables

Eringer-Bratwurst mit Bärgjisauce und Pommes Frites* 22.00

Saucisse à rôti d'Hérens avec sauce Bärgji et pommes frites*

Eringer sausage with Bärgji sauce and french fries*

Schweinesteak mit Kräuterbutter, Bärgjisauce, Gemüse und Pommes Frites* 36.00

Steak de porc avec beurre aux herbes, sauce Bärgji, légumes et pommes frites*

Pork steak with herb butter, Bärgji sauce, vegetables and french fries*

Produkte, die nicht den Kriterien des Labels Fait Maison entsprechen, werden gekennzeichnet (*).

Hirschentrecôte mit Pilzrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Kürbis - Chutney und Preiselbeere* 49.00

Entrecôte de cerf avec sauce aux champignons, spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons glacés, chutney de potiron et *airelles rouges

Deer entrecôte with mushroom cream sauce, spaetzle, red cabbage, Brussels sprouts, glazed chestnuts, pumpkin chutney and *cranberries

Rehpfeffer mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Kürbis - Chutney und Preiselbeere* 39.00

Civet de chevreuil accompagné de spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons glacés, chutney de potiron et airelles*

Roe deer pepper with spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, glazed chestnuts, pumpkin chutney and cranberries*

Geschmorte Wildschweinbäckchen mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Kürbis - Chutney und Preiselbeere* 48.00

Joues de sanglier avec spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons glacés, chutney de potiron et airelles*

Wild boar cheeks with spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, glazed chestnuts, pumpkin chutney and cranberries*

Herbstteller (Vegi) Spätzli mit Pilzrahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Kürbis - Chutney und Preiselbeere* 36.00

Assiette d'automne: Spätzli avec sauce à la crème de champignons, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons glacés, chutney de potiron et airelles*

Autumn plate: Spätzli with mushroom cream sauce, red cabbage, Brussels sprouts, glazed chestnuts, pumpkin chutney and cranberries*



Produkte, die nicht den Kriterien des Labels Fait Maison entsprechen, werden gekennzeichnet (*).

Eringer Heritage Burger -> 100% Virgino

im hausgemachten Briochebrot, mit Rotweinzwiebeln, Curry- Zucchetti, Raclettekäse, Trockenspeckchip, Burgersauce und Pommes* 32.00

Burger d'Hérens dans du pain brioché maison, avec oignons au vin rouge, courgettes au curry, fromage à raclette, chips de lard sec, sauce burger et frites*

Hérens burger in homemade brioche bread, with red wine onions, curried courgettes, raclette cheese, dry bacon chips, burger sauce *and french fries*

Steckbrief: Virgino

- Registrierungsnummer: CH120167447271
- Geburtsdatum: 05.12.2023
- Eigentümer/Züchter Information: Williner- Kalbermatten Anton, Visp

Ascendance / Ahnentafel:

- Eltern:
 - Boss
 - Virgin
- Grosseltern
 - Vera, Chuck, Bulldozer, Tiburon

Dank der Zusammenarbeit mit Roli's
Dorfmetzgerei geniessen sie einen
Burger mit 100% Walliser
Eringerfleisch.

Kinder – Enfants– Children

Chicken Nuggets* mit Pommes Frites* 16.00

Nuggets* avec pommes frites*

Chicken Nuggets* with french fries*

Wienerli mit Pommes Frites* 13.00

Saucisses de Vienne avec pommes frites*

Vienna sausages with french fries *

Grossmutter's Omelette mit Apfelmus* und Zimtucker 13.00

Omelette de grand-mère avec compote de pommes* et sucre à la cannelle 

Grandma's omelette with apple puree* and cinnamon sugar

Portion Pommes Frites* 9.50

Portion de Pommes frites* 

Portion French fries*

Produkte, die nicht den Kriterien des Labels Fait Maison entsprechen, werden gekennzeichnet (*).

Deklarationen

Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*).
Apfelmus, Eis/Sorbets/ Frappée, Pommes Frites, Chicken Nuggets, Mayonnaise, Ketchup und Preiselbeere

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label "Fait Maison", exceptés ceux qui ne sont pas signalés par un astérisque (*).

The dishes on this menu (apart from those marked with an asterisk *) are entirely created and cooked in our restaurant's kitchen. Everything is made from scratch or with traditional cooking products according to the criteria of the label "Fait Maison".

Rind | Boeuf | Beef CH, AUS °

Schwein | Porc | Pork CH

Geflügel | Volaille | Poultry CH

Hirsch | Cerf | Deer, NZ, CH

Reh | Chevreuil | Roe deer, AT, CH

Wildschwein | Sanglier | Wild bar, IT, CZ

Alle Brote & Teige | Tous les pains et pâtes | All breads & pastries CH

° Kann mit hormonellen oder mit nicht hormonellen Leistungsförderern (z.B. Antibiotika) erzeugt worden sein.

° Peut avoir été produit avec des stimulateurs hormonaux et non-hormonaux de performance (par ex. antibiotiques)

° May have been produced with hormonal and non-hormonal (forexample antibiotics) performance enhancers

DESSERTS

Dessert

Unsere berühmte Cremeschnitte gross 10.50 klein 6.00

Millefeuille

Cream slice

Toblerone-Mousse 10.50

Toblerone-Mousse

Toblerone-Mousse

Zwetschkuchen mit einer Kugel hausgemachtem Zwetschgen - Zimtsorbet und Rahm 12.00

Gâteau aux prunes avec une boule de sorbet aux prunes et à la cannelle avec crème chantilly

Plum cake with a scoop of homemade plums - cinnamon sorbet and whipped cream

Vermicelle mit hausgemachten Meringue, einer Kugel Vanilleeis und Rahm 14.00

Vermicelle avec meringue maison, une boule de glace à la vanille et crème chantilly

Vermicelle with homemade meringue, a scoop of vanilla ice cream and whipped cream

Kids

Toblerone Glace am Stiel* 6.00

Wonder-Bibi* 6.00

Winnetou Eis am Stiel* 4.50

Hausgemachtes Eis

Schneebohne: Tonkabohneneis verfeinert mit schweizer Rahm

Zwätschgelisi: Zwetschgen Zimt- Sorbet

Caramello Cervino: Karamellisiertes weisses Schokoladeneis aromatisiert mit Kaffee der Rösterei Cervino

Mövenpick Eis

Aromen

Espresso Croquant – Vanilla Dream – Swiss Chocolate – Apricot-Sorbet – Lemon & Lime Sorbet – Raspberry & Strawberry Sorbet

Eis pro Kugel – par boule – per scoop 4.00

+ Schlagrahm – Crème chantilly – Whipped cream 1.00

+ Dark Bourbon Schokoladensauce – Sauce au chocolat – Chocolate sauce 2.50

+ Heisse Beeren 2.50

Coupe

Coupe Dänemark 13.00

3 Kugeln Vanilla Dream mit Dark Bourbon Schokoladensauce und Rahm

3 boules de glace à la vanille avec sauce au chocolat et crème chantilly

3 scoops of vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream

Coupe Choco Lover 13.00

2 Kugeln Swiss Chocolate, eine Kugel Raspberry & Strawberry Sorbet mit Schokoladensauce, Rahm

2 boules de Swiss Chocolate et une de sorbet Raspberry & Strawberry avec sauce au chocolat, crème chantilly

2 scoops of Swiss Chocolate, a scoop of Raspberry & Strawberry Sorbet with Chocolate Sauce, whipped cream

Coupe Baileys 15.00

2 Kugeln Espresso Croquant und eine Kugel Vanilla Dream, Baileys, Rahm

2 boules d'Espresso Croquant et une de Vanilla Dream Ice Cream, Baileys, crème chantilly

2 scoops of Espresso Croquant and one Vanilla Dream Ice Cream, Baileys, cream

Coupe Colonel 11.00

2 Kugeln Lemon & Lime Sorbet mit Vodka

2 boules de sorbet Lemon & Lime avec vodka

2 scoops of lemon & lime sorbet with vodka

Coupe

Coupe Valaisanne 11.00

2 Kugeln Apricot-Sorbet mit Abricot

2 boules de sorbet à l'abricot

2 scoops of apricot sorbet with abricot

Coupe Zwätschgelisi 11.00

2 Kugeln Zwetschgen - Zimtsorbet mit Zwetschgenschnaps

2 boules de sorbet prunes - cannelle avec eau-de-vie de prunes

2 scoops of plums - cinnamon sorbet with plum schnapps

Heisse Liebe – eine Kugel Vanilleeis mit heissen Beeren und Rahm 6.50

Une boule de glace à la vanille aux baies chaudes et à la crème

A scoop of vanilla ice cream with hot berries and whipped cream

Frappé – mit Eis nach Wahl 10.00

Frappé avec glace au choix

Frappé with ice cream of your choice

An Güete !

