RESTAURANT WEIDSTÜBLI

Speise- und Getränkekarte

AUS DEM WINTERGARTEN

Bunte Salatschüssel | Gemüsestreifen | Ei
Speck | Hausdressing | Kürbiskernöl 18.00

Wurst- Käsesalat | Getrocknete Tomaten
Cornichons | Rote Zwiebel | Chefdressing 18.50

Winterliche Blattsalate | Honig-Cashewkerne
Granatapfel | Orange | Mango-Chilisauce
Sautierte Black Tiger Riesenkrevetten 28.00

VOM SUPPENKESSEL

Tagessuppe 9.50

Tagessuppe | Wiener Würstchen 12.00

Gerstensuppe | Trockenfleischeinlage 11.00

EINFACH & BELIEBT

Hamburger | Gurke | Salat
Zwiebelchutney | Tomate | Speck
Kräuterbun | Pommes-frites 24.00

Cheeseburger | Raclette-Käse | Gurke
Salat | Zwiebelchutney | Tomate | Speck
Kräuterbun | Pommes-frites 25.00

Hot Dog | Speckbrötchen | Schweinswürstchen
Sweet Chili | Röstzwiebeln | Pommes-frites 22.00

Chicken-Nuggets | Pommes-frites 16.00

Portion Pommes-frites 10.00

GIPFELSTÜRMER

Schweizer Weiderind Entrécôte
Hausgemachte „Café de Paris“
Buntes Gemüse | Pommes-frites 43.00

Pulled pork Burger
Gezupfte, 48h im Wasserbad gegarte, Schweineschulter
Kräuterbun | Tomate | Salat Gurke | BBQ-Sauce
Röstzwiebel | Crème fraîche | Pommes-frites 26.00

Beefsteak Tatar | Getrocknete Tomaten | Oliven
Belper Knolle | Brioche Toastbrot 32.00

Spaghetti „Weidstübli“ | Rohschinken
Steinpilze | Kräuter | Leicht pikante Sauce 24.50

Hausgemachte Capuns
(Spätzliteig mit Bündner Salsiz in Mangoldblätter
umwickelt, in feiner Rahmbouillon gegart
und mit Bergkäse überbacken) 27.00

FONDUE MIT HAUSEIGENER KÄSEMISCHUNG AB 2 PERS.

Käse-Fondue	27.00p/P
Kräuter-Fondue	28.00p/P
Tomaten-Fondue	29.00p/P
Steinpilz-Fondue	30.00p/P

HEIMATKÜCHE

Älpler-Maccaroni | Schinken | Kartoffeln
Rahmsauce | Röstzwiebeln | Käse überbacken
Apfelmus 24.00

Älpler-Rösti | Schinken
Rahmsauce | Raclette-Käse überbacken 24.00

Käseschnitte | Rohschinken | Tomate
Röstzwiebeln | Ei 24.50

Walliser Hauswurst | Trockenfrüchte | Baumnüsse
Hausgemachtes Essiggemüse | Brötli 12.00

Hobelkäse von der Alpe „Flue“ | Trockenfrüchte
Baumnüsse | Hausgemachtes Essiggemüse 20.00

Walliserteller | Trockenfrüchte | Baumnüsse
Hausgemachtes Essiggemüse 29.00

Trockenfleischteller | Trockenfrüchte | Baumnüsse
Hausgemachtes Essiggemüse 30.00

SÜSSES FINALE

Schoggi Donut	3.50
Hausgemachter Streusel-Früchtekuchen	7.50
Apfelstrudel | Vanillesauce | Rahm	9.50
Coupe „WEIDSTUEBLI“ Schokoladeneis | Marzipan-Sauerkirscheneis | Rahm	9.50
Coupe „DÄNEMARK“ Vanilleeis | Schokoladensauce | Rahm	9.50

Kalte Getränke

Eistee 3 dl	4.20
Eistee 5 dl	5.60
Henniez 3 dl Grün | Blau	4.80
Henniez 5 dl Grün | Blau	5.90
Coca-Cola | Coca-Cola Zero	4.80
Fanta Orange	4.80
Sprite	4.80
Rivella Rot | Blau	4.80
Ramseier Süssmost | Apfelschorle	4.80
Ramseier Suure Moscht 5 dl	6.50
Schweppes Tonic 2 dl	4.80
Orangensaft Michel	4.80

Warme Getränke

Kaffee | Milchkaffee	4.30
Latte Macchiato	5.00
Tee Ronnefeldt (Red Berries | Rooibos Vanilla	
Sweet Ginger | Verbena | Earl Grey | Peppermint	
Winterdream (Orangen- Karamellgeschmack)	4.40
Ovomaltine / Schokolade (mit Rahm + 1.00)	4.40
Apfel | Orangen | Waldbeeren | Rhumpunch	4.50
Tee Wein	6.50
Tee Rhum	7.00
Rhum Punch (mit Alkohol)	7.00
Hausgemachter Glühwein	7.00
Jägertee	7.50
Holdrio	8.00
Fröschli (Pfefferminztee mit grünem Wodka)	7.50
Heisse Witwe (Zwetschgenlikör mit Sahne)	5.60
Kaffee Fertig | Lutz	8.00
Kaffee Weidstübli	8.50
Kaffee Baileys | Amaretto	8.90

Aperitifs

Aperol Spritz	8.00
Campari	6.50
Cynar	6.50
Appenzeller	6.50
Jägermeister	6.50
Rossi	6.50
Martini	6.50
Pastis	6.50
Bitter Rosso Aperitivo	4.50

Spirituosen 2 cl

Zwetschgen	5.50
Marc de Dôle	5.50
Grappa	5.50
Kirsch	5.50
Rhum	5.50
Williamine | Abricotine (Morand)	7.00
Honig Williams Likör	6.50
Vieille Prune	8.00
Calvados	8.00
Cognac	9.00

Bier

Appenzeller Bier Quöllfrisch vom Fass	2 dl	4.00
	3 dl	4.50
	5 dl	6.50
Appenzeller Weizenbier (BIO) vom Fass	3 dl	5.00
	5 dl	7.00
Appenzeller HOI Maracuja		5.50
Appenzeller Sonnwendlig (Alkoholfrei)		4.80

Offene Weine

	10cl	50cl
Fendant	4.20	21.00
Johannisberg	4.40	22.00
Oeil de Perdrix	4.40	22.00
Dôle Blanche		21.00
Dôle	4.30	21.50
Pinot Noir	4.80	24.00

Wir bringen stets auf Ihren Tisch,
die Speis nach Wunsch und immer frisch.
Bei uns ist jeder Gast ein König,
warten muss er doch ein wenig.
Das Kochen geht nicht so in Eile,
gut Ding braucht eben seine Weile.
Das Schönste wenn es uns gelingt,
dass Sie als Gast zufrieden sind.

Wir freuen uns, Sie als Gast in unserem Hause begrüßen zu dürfen. Stets sind wir bemüht, Ihnen, durch freundlichen Service, durch ein reichhaltiges Angebot an Speisen und Getränken und nicht zuletzt durch die gemütliche und familiäre Atmosphäre unseres Hauses, ein paar schöne Stunden zu bereiten.

Ihr Weidstübli Team

Fam. Severin & Graziella Collenberg-Grichting
Telefon +41 (0)76 399 19 72
info@weidstuebli.ch www.weidstuebli.ch

.....Walliser Weissweine.....

	75cl
Fendant, Tenud Weine, Varen	39.00
Fendant «Fine Goutte» Leukersonne, Susten	43.00
Apéro, Leukersonne, Susten	42.00
(Assemblage : Muscat, Chardonnay, Sylvaner)	
Muscat Excelsus, J.-C. Favre, Chamoson	41.00
Johannisberg, Josef Glenz & Töchter, Salgesch	41.00
Johannisberg «Porte de Novembre» Gilliard, Sion	42.00
Humagne Blanc, Leyscher Weine, Varen	45.00
Pinot Gris Excelsus, J.-C. Favre, Chamoson	46.00
Petite Arvine, Cave St. Philippe, Salgesch	49.00
Heida «Les Pyramides» (Barrique) Mathier,Salgesch	53.00
	50cl
Solis, Leukersonne, Susten	30.00
(Assemblage : Ermitage, Chardonnay, Chasselas)	

.....Walliser Rotweine.....

	75cl
Gamay «Trésors de Famille» Gilliard, Sion	41.00
Pinot Noir «Burgergemeinde Leukerbad»	42.00
Pinot Noir «non filtré», Gregor Kuonen, Salgesch	45.00
Humagne Rouge «Latüochji», Vinovativ, Salgesch	44.00
Syrah, Vouilloz Weine, Varen	54.00
Cabernet Sauvignon (Barrique) Cave Fin Bec, Sion	57.00
Diolinoir «Les Tonneliers» (Barrique) Gilliard, Sion	58.00
Cornalin, Cave St. Philippe, Salgesch	59.00
Soleil Noir, Frédéric Zufferey, Chippis	45.00
(Assemblage : Syrah, Pinot Noir, Cabernet, Merlot)	
	150cl
Soleil Noir, Frédéric Zufferey, Chippis	90.00
(Assemblage : Syrah, Pinot Noir, Cabernet, Merlot)	
	50cl
Solis, Leukersonne, Susten	32.00
(Assemblage : Syrah, Merlot, Gamay)	