

Vom Suppentopf

Rahmsüppchen vom Butternut-Kürbis
geröstete Kerne | Kürbiskernöl (nur als Vorspeise) **9.50**
Crème légère de potiron | Grains et huile de courge (seulement en entrée)

Rahmsüppchen vom Butternut-Kürbis
geröstete Kerne | Kürbiskernöl **13.50**
Crème légère de potiron | Grains et huile de courge

Heimatküche

Äpler Maccaroni „Weidstübli“
Schinken | Kartoffel | Rahmsauce
Bergkäse überbacken | Röstzwiebel | Apfelmus **24.00**
Maccaroni montagnard „Weidstübli“
Jambon | pommes de terre | Sauce a la crème
Fromage de montagne | Oignons frits | Compote de pommes

Äpler Rösti | Schinken | Rahmsauce
Raclettekäse überbacken **24.00**
Rösti montagnard | Jambon | Fromage gratinée au four

Walliserteller
Trockenfleisch | Rohschinken | Hauswurst
Hobelkäse | Trockenspeck | Hausgemachtes Essiggemüse **29.00**
Assiette valaisanne
Viande séchée | Jambon cru | Saucisse maison | Rebibes de fromage
Lard séché | Légumes aigre-doux

Hobelkäse | Hausgemachtes Essiggemüse **20.00**
Les rebibes de fromage | Légumes aigre-doux

Walliser Hauswurst geschnitten | Brötli **12.00**
Saucisse Maison du Valais | Petits pains

Halbe Portionen Fr. 3.-- weniger

Demie portion moins Fr. 3.--

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.

Hauptsachen

**Entrecôte vom Schweizer Weiderind
überbacken mit « Café de Paris »**

Buntes Gemüse | Pommes-frites

43.00

Entrecôte de bœuf de paturage Suisse « Café de Paris »
Garniture de légumes | Pommes-frites

**Rindstatar | getrocknete Tomaten | Oliven
Belper Knolle | Brioche-Toastbrot | Butter**

32.00

Tatar de bœuf | Tomates séchées | Olives | Belper knolle
Pain toast brioché | Beurre

Pulled pork BBQ-Burger

Gezupfte, 48h im Wasserbad gegarte Schweineschulter

Kräuterbun | Salat | Tomaten | Röstzwiebel | Gurken

BBQ-Sauce | Crème Fraiche | Pommes-frites

28.00

Porc effiloché, cuit 48h sous-vide à basse température | Salade
Tomates | Oignons frits | Cornichons | Sauce BBQ | Crème Fraiche
Pommes-frites

Spaghetti „Weidstübli“

24.50

Rohschinken | Steinpilzen | Leicht pikante Sauce

Jambon cru | bolets | sauce légèrement picante

Fondue mit hauseigener Käsemischung (ab 2Pers.)

Käse-Fondue

27.00 p.P.

Fondue de fromage

Kräuter-Fondue

28.00 p.P.

Fondue de fromage | Herbes

Tomaten-Fondue

29.00 p.P.

Fondue de fromage | Tomates

Steinpilz-Fondue

30.00 p.P.

Fondue de fromage | Bolets

Herbstliche Gipfelstürmer

**Herbstliche Blattsalate | Speck | Baumnüsse
Croûtons | Champignons | Trauben | Hobelkäse 23.00**

Salade chasseur | Lards | Champignons | Raisins | Croûtons | Noix
Rebibes de fromage d'Alpage

**Hausgemachte Capuns
(Spätzliteig mit Bündner Salsiz in Mangoldblätter umwickelt,
in feiner Rahmbouillon gegart und mit Bergkäse überbacken)
28.00**

Capuns „maison“
(une pâte avec salsiz que l'on emballe dans des feuilles de bette
gratinée avec du Fromage au four)

Rehschnitzel | Cognacrahmsauce 39.50

Escalope de chevreuil | Sauce au cognac à la crème

Rehpfeffer 33.00

Civet de chevreuil

**Dazu servieren wir Ihnen
hausgemachte Butterspätzli
geschmortes Apfelrotkraut | Marroni
Birne | Trauben | Preiselbeeren**

Servi avec frisettes dorées au beurre

Chou rouge braisé | Marrons

Poire | Raisins | Aireilles rouge

Vergetarischer Wildbeilagen Teller 28.00

Assiette végétarienne de la chasse

Süsser Abschluss

Vermicelles | Meringues

Marronischäum 10.50

Vermicelles | Meringues

Mousse de châtaigne

Vermicelles | Meringues

Marronischäum | Vanilleeis 13.50

Vermicelles | Meringues

Glace vanille | Mousse de châtaigne