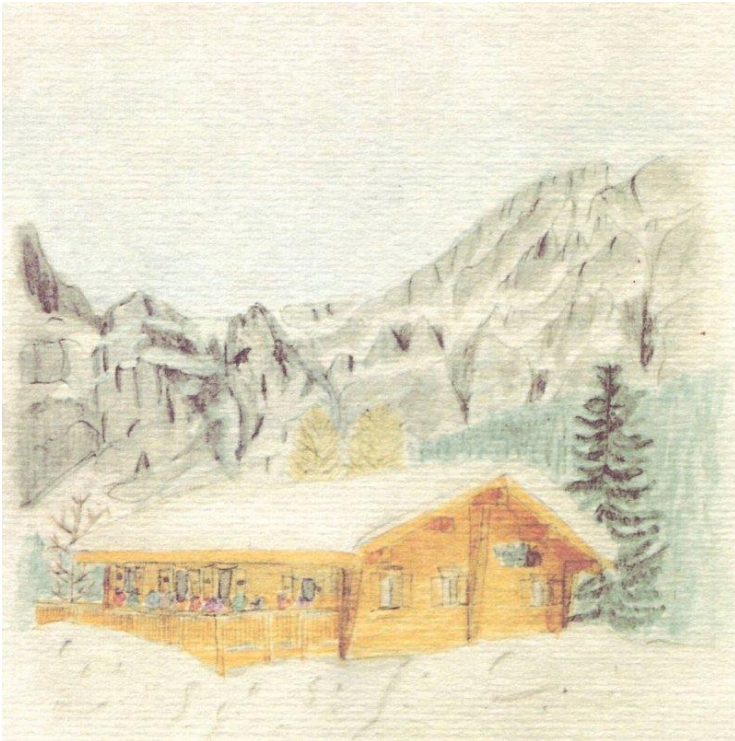

RESTAURANT WEIDSTÜBLI



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	12.00

EINFACH & BELIEBT

Hamburger Gurke Salat Zwiebelchutney Tomate Speck Kräuterbun Pommes-frites	24.00
Cheeseburger Raclette-Käse Gurke Salat Zwiebelchutney Tomate Speck Kräuterbun Pommes-frites	26.00
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 27.00

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) 28.00

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

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

Äpler-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“ 9.50

Schokoladeneis | Marzipan-Sauerkirscheneis | Rahm

Coupe „DÄNEMARK“ 9.50

Vanilleeis | Schokoladensauce | Rahm

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)	4.50
Ovomaltine / Schokolade (mit Rahm + 1.00)	4.50
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	8.50
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	6.80
Appenzeller Weizenbier (BIO) vom Fass	3 dl	5.00
	5 dl	7.30
Appenzeller HOI Maracuja		5.50
Appenzeller Sonnwendig (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
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	40.00
Fendant «Fine Goutte» Leukersonne, Susten	43.00
Apéro , Leukersonne, Susten (Assemblage : Muscat, Chardonnay, Sylvaner)	43.00
Muscat , Cave les Bernunes, N. Zufferey, Siders	46.00
Johannisberg , Josef Glenz & Töchter, Salgesch	42.00
Johannisberg «Porte de Novembre» Gilliard, Sion	42.00
Humagne Blanc , Leyscher Weine, Varen	45.00
Pinot Gris , Vin d'oeuvre, I. & S. Kellenberger, Leuk	48.00
Petite Arvine , Cave St. Philippe, Salgesch	49.00
Heida «Les Pyramides» (Barrique) Mathier, Salgesch	53.00
	50cl
Solis , Leukersonne, Susten (Assemblage : Ermitage, Chardonnay, Chasselas)	31.00

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

	75cl
Gamay «Trésors de Famille» Gilliard, Sion	41.00
Pinot Noir «Burgergemeinde Leukerbad»	42.00
Pinot Noir «Pfyfoltru» Keller Zur Grotte, Varen	49.00
Humagne Rouge «Latüochji» , Vinovativ, Salgesch	45.00
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 (Assemblage : Syrah, Pinot Noir, Cabernet, Merlot)	46.00
	150cl
Soleil Noir , Frédéric Zufferey, Chippis (Assemblage : Syrah, Pinot Noir, Cabernet, Merlot)	92.00
	50cl
Solis , Leukersonne, Susten (Assemblage : Syrah, Merlot, Gamay)	33.00