
RESTAURANT WEIDSTÜBLI



Menu et la carte des boissons

NOS SALADES

Saladier avec salade verte Lard Oeuf Julienne de légumes Dressing maison L'huile de courge	18.00
Salade de cervelas et fromage	18.50
Salade verte hivernale Noix de Cajou Orange Grenade Crevettes géantes «Black Tigen» sautées Sauce mangue et chili	28.00

POTAGES

Soupe du jour	9.50
Soupe du jour Wienerli	12.00
Potage d'orge des Grison	12.00

SIMPLE et POPULAIRE

Hamburger Tomate Cornichon Salade Oignon Lard Pain aux herbes Pommes-frites	24.00
Cheeseburger Fromage de Raclette Tomate Cornichon Salade Oignon Lard Pain aux herbes Pommes-frites	26.00
Chicken-Nuggets Pommes-frites	16.00
Portion de pommes-frites	10.00

METS SUR ASSIETTES

Entrecôte de boeuf de pâturage Suisse Café de Paris maison Garniture de légumes Pommes-frites	43.00
Pulled pork Burger Pains aux herbes Salade Tomate Oignons grillés Cornichon Crème fraîche BBQ-Sauce Pommes-frites	27.00
Tatar de bœuf Tomates séchées Olives Belper Knolle Beurre Pain brioche	32.00
Spaghetti «Weidstübli» Jambon cru valaisan Bolets Herbes Sauce légèrement picante	24.50
«Capuns» fait à la maison (une pâte avec salsiz que l'on emballe dans des feuilles de bette gratinée avec du Fromage d'Alpage au four)	28.00

COIN DES FONDUES (min. 2 pers.)

Fondue de fromage	27.00p/p
Fondue de fromage Herbes	28.00p/p
Fondue de fromage Tomates	29.00p/p
Fondue de fromage Bolets	30.00p/p

CUISINE REGIONALE

Maccaroni montagnard «Weidstübli» Jambon Pomme-de-terre Sauce à la crème Oignon grillée Gratiné au fromage Compote de pommes	24.00
Rösti montagnard Jambon Sauce à la crème Gratiné au fromage de Raclette	24.00
Croûte au fromage Jambon cru valaisan Tomate Oignons grillés Oeuf	24.50
Saucisse Maison du Valais Petits pains	12.00
Les rebibes de fromage d'Alpage	20.00
Assiette valaisanne	29.00
Assiette de viande séchée	30.00

DESSERTS | PATISSERIE

Donut au chocolat	3.50
Gâteau aux fruits maison	7.50
Strudel aux pommes Sauce vanille Chantilly	9.50
Coupe «Weidstübli» Pâte d'amandes-Griotte Chocolat Chantilly	9.50
Coupe «Danmark» Vanille Sauce au chocolat Chantilly	9.50

Boissons froides

Thé froid 3 dl	4.20
Thé froid 5 dl	5.60
Henniez 3 dl vert bleu	4.80
Henniez 5 dl vert bleu	5.90
Coca-Cola Coca-Cola Zero	4.80
Fanta Orange	4.80
Sprite	4.80
Rivella rouge bleu	4.80
Ramseier jus de pommes Apfelschorle	4.80
Ramseier «Suure Moscht» 5 dl	6.50
Schweppes Tonic 2 dl	4.80
Jus d'oranges (Michel)	4.80

Boissons chaudes

Café Café au lait	4.30
Latte Macchiato	5.00
Thé Ronnefeldt (Red Berries Rooibos Vanilla	
Sweet Ginger Verbena Earl Grey Peppermint	
“Winterdream” (Saveur orange et caramel)	4.50
Ovomaltine Chocolat (Chantilly + 1.00)	4.50
Punch aux pommes, oranges, baies de bois, rhum	4.50
Thé vin	6.50
Thé rhum	7.00
Punch au rhum (avec alcool)	7.00
Vin chaud «maison»	7.00
Jägertee	7.50
Holdrio	8.00
Fröschli (Thé à la menthe et Vodka vert)	7.50
Veuve chaude (Liqueur aux prunes avec chantilly)	5.60
Kaffee Fertig Lutz	8.00
Kaffee Weidstübli	8.50
Kaffee Baileys Amaretto	8.90

Apéritifs

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

Spiritueux 2 cl

Prunes	5.50
Marc de Dôle	5.50
Grappa	5.50
Kirsch	5.50
Rhum	5.50
Williamine Abricotine (Morand)	7.00
Liqueur de poire Williams au miel	6.50
Vieille Prune	8.00
Calvados	8.00
Cognac	9.00

Bières

Bière à la pression Appenzeller	2 dl	4.00
	3 dl	4.50
	5 dl	6.80
Bière blanche Appenzeller	3 dl	5.00
	5 dl	7.30
Appenzeller HOI Maracuja		5.50
Appenzeller Sonnwendig (sans alcool)		4.80

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

	75cl
Fendant , Tenud Weine, Varen	40.00
Fendant «Fine Goutte» Leukersonne, Susten	43.00
Apéro , Leukersonne, Susten	43.00
(Assemblage : Muscat, Chardonnay, Sylvaner)	
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	31.00
(Assemblage : Ermitage, Chardonnay, Chasselas)	

.....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 (Barrique) «Les Tonneliers» Gilliard, Sion	58.00
Cornalin , Cave St. Philippe, Salgesch	59.00
Soleil Noir , Frédéric Zufferey, Chippis	46.00
(Assemblage : Syrah, Pinot Noir, Cabernet, Merlot)	
	150cl
Soleil Noir , Frédéric Zufferey, Chippis	92.00
(Assemblage : Syrah, Pinot Noir, Cabernet, Merlot)	
	50cl
Solis , Leukersonne, Susten	33.00
(Assemblage : Syrah, Merlot, Gamay)	

Vin en carafe

	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

N'OUBLIEZ PAS :

CHAQUE MERCREDI,
SOIREE DE RACLETTE
AVEC MUSIQUE D'AMBIANCE

POUR LE RETOUR ON VOUS METTRA
DES LUGES A DISPOSITIONS

SOUS RESERVATION

Famille

Severin und Graziella

Collenberg-Grichting

Tel. +41 (0)76 399 19 72

info@weidstuebli.ch | www.weidstuebli.ch