

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 **14.00**
Crème légère de potiron | Grains et huile de courge

Heimatküche

Äpler Maccaroni „Weidstübli“
Schinken | Kartoffel | Rahmsauce
Bergkäse überbacken | Röstzwiebel | Apfelmus **25.00**
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 **25.00**
Rösti montagnard | Jambon | Fromage gratinée au four

Walliserteller
Trockenfleisch | Rohschinken | Hauswurst
Hobelkäse | Trockenspeck | Hausgemachtes Essiggemüse **29.50**
Assiette valaisanne
Viande séchée | Jambon cru | Saucisse maison | Rebibes de fromage
Lard séché | Légumes aigre-doux

Hobelkäse | Hausgemachtes Essiggemüse **23.00**
Les rebibes de fromage | Légumes aigre-doux

Walliser Hauswurst geschnitten | Brötli **13.00**
Saucisse Maison du Valais | Petits pains

Halbe Portionen Fr. 3.-- weniger

Demie portion moins Fr. 3.--

Hauptsachen

In Streifen geschnittenes CH Weiderind Entrecôte «Tagliata di Manzo»

Ruccola | Karamalisierte Birnen | Getrocknete Tomaten

Pinienkerne | Parmesansplitter | Pommes-frites **41.00**

Entrecôte de bœuf de pâturage suisse « Tagliata »

Roquette | Poire caramélisée | Tomates séchées

Pignons | Parmesan | Pommes-frites

Rindstatar | Getrocknete Tomaten | Oliven

Basilikum | Brioche-Toastbrot | Butter **33.00**

Tatar de bœuf | Tomates séchées | Olives | Basilic

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“

25.50

Rohschinken | Steinpilzen | Leicht pikante Sauce

Jambon cru | bolets | sauce légèrement picante

Fondue mit hauseigener Käsemischung

(ab 2Pers.)

Käse-Fondue

28.00 p.P.

Fondue de fromage

Kräuter-Fondue

29.00 p.P.

Fondue de fromage | Herbes

Tomaten-Fondue

30.00 p.P.

Fondue de fromage | Tomates

Steinpilz-Fondue

31.00 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)
29.00**

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

Rehschnitzel | Cognacrahmsauce 41.00

Escalope de chevreuil | Sauce au cognac à la crème

Rehpfeffer 35.00

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

Vegetarischer Wildbeilagen Teller 29.00

Assiette végétarienne de la chasse

Süsser Abschluss

Vermicelles | Meringues

Marronischäum 11.00

Vermicelles | Meringues

Mousse de châtaigne

Vermicelles | Meringues

Marronischäum | Vanilleeis 14.00

Vermicelles | Meringues

Glace vanille | Mousse de châtaigne