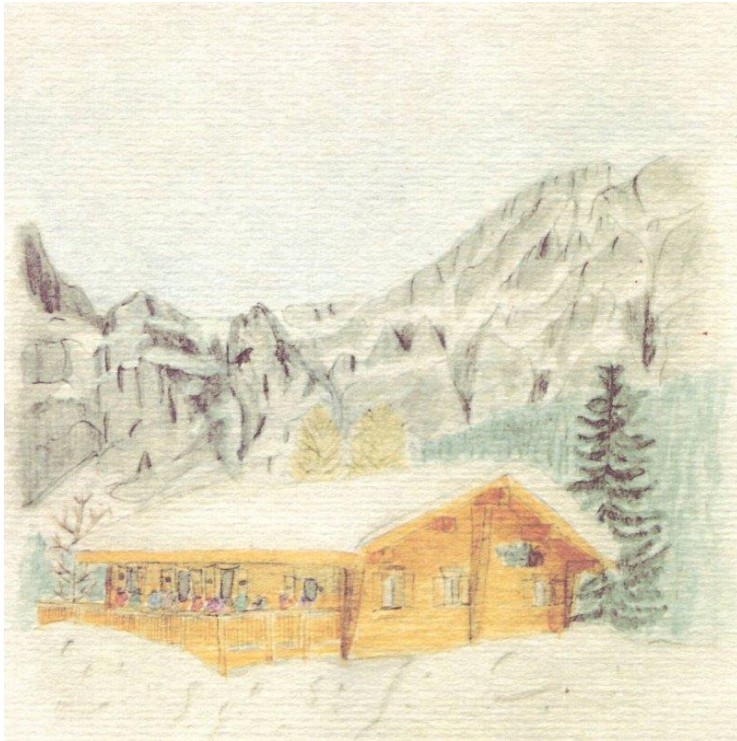

RESTAURANT WEIDSTÜBLI



Speise- und Getränkekarte

AUS DEM WINTERGARTEN

| | |
|---|-------|
| Bunte Salatschüssel Gemüsestreifen Ei Speck Hausdressing Kürbiskernöl | 19.00 |
| Wurst- Käsesalat Getrocknete Tomaten Cornichons Rote Zwiebel Chefdressing | 19.50 |
| Winterliche Blattsalate Honig-Cashewkerne Granatapfel Orange Mango-Chilisauce Sautierte Black Tiger Riesenkrevetten | 28.50 |

VOM SUPPENKESSEL

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Tagessuppe | 10.50 |
| Tagessuppe Wiener Würstchen | 13.00 |
| Gerstensuppe Trockenfleischeinlage | 13.00 |

EINFACH & BELIEBT

| | |
|---|-------|
| Hamburger Gurke Salat Zwiebelchutney Tomate Speck Kräuterbun Pommes-frites | 25.00 |
| Cheeseburger Raclette-Käse Gurke Salat Zwiebelchutney Tomate Speck Kräuterbun Pommes-frites | 27.00 |
| Chicken-Nuggets Pommes-frites | 18.00 |
| Portion Pommes-frites | 11.00 |

GIPFELSTÜRMER

In Streifen geschnittenes CH Weiderind Entrecôte
Ruccola | Karamalisierte Birnen | Pinienkerne
Getrocknete Tomaten | Parmesansplitter
Pommes-frites 43.00

Pulled pork Burger
Gezupfte, 48h im Wasserbad gegerichte, Schweineschulter
Kräuterbun | Tomate | Salat Gurke | BBQ-Sauce
Röstzwiebel | Crème fraîche | Pommes-frites 28.00

Beefsteak Tatar | Getrocknete Tomaten | Oliven
Belper Knolle | Brioche Toastbrot 33.00

Spaghetti „Weidstübli“ | Rohschinken
Steinpilze | Kräuter | Leicht pikante Sauce 25.50

Hausgemachte Capuns
(Spätzliteig mit Bündner Salsiz in Mangoldblätter
umwickelt, in feiner Rahmbouillon gegart
und mit Bergkäse überbacken) 29.00

FONDUE MIT HAUSEIGENER KÄSEMISCHUNG AB 2 PERS.

Käse-Fondue 28.00p/P

Kräuter-Fondue 29.00p/P

Tomaten-Fondue 30.00p/P

Steinpilz-Fondue 31.00p/P

HEIMATKÜCHE

Äpler-Maccaroni | Schinken | Kartoffeln
Rahmsauce | Röstzwiebeln | Käse überbacken
Apfelmus 25.00

Äpler-Rösti | Schinken
Rahmsauce | Raclette-Käse überbacken 25.00

Käseschnitte | Rohschinken | Tomate
Röstzwiebeln | Ei 25.50

Walliser Hauswurst | Trockenfrüchte | Baumnüsse
Hausgemachtes Essiggemüse | Brötli 13.00

Hobelkäse von der Alpe „Flue“ | Trockenfrüchte
Baumnüsse | Hausgemachtes Essiggemüse 23.00

Walliserteller | Trockenfrüchte | Baumnüsse
Hausgemachtes Essiggemüse 29.50

Trockenfleischteller | Trockenfrüchte | Baumnüsse
Hausgemachtes Essiggemüse 32.00

SÜSSES FINALE

Schoggi Donut 4.00

Hausgemachter Streusel-Früchtekuchen 8.50

Apfelstrudel | Vanillesauce | Rahm 11.00

Coupe „WEIDSTUEBLI“ 11.00
Schokoladeneis | Marzipan-Sauerkirscheneis | Rahm

Coupe „DÄNEMARK“ 11.00
Vanilleeis | Schokoladensauce | Rahm

Kalte Getränke

| | |
|----------------------------------|------|
| Eistee 3 dl | 4.60 |
| Eistee 5 dl | 5.90 |
| Tafelwasser 3 dl | 4.50 |
| Tafelwasser 5 dl | 5.50 |
| Coca-Cola Coca-Cola Zero | 4.90 |
| Fanta Orange | 4.90 |
| Sprite | 4.90 |
| Rivella Rot Blau | 4.90 |
| Ramseier Süssmost Apfelschorle | 4.90 |
| Ramseier Suure Moscht 5 dl | 6.50 |
| Schweppes Tonic 2 dl | 4.90 |

Warme Getränke

| | |
|---|------|
| Kaffee Milchkaffee | 4.40 |
| Latte Macchiato | 5.50 |
| Tee Ronnefeldt (Red Berries Rooibos Vanilla | |
| Sweet Ginger Verbena Earl Grey Peppermint | |
| Winterdream (Orangen- Karamellgeschmack) | 4.70 |
| Ovomaltine / Schokolade (mit Rahm + 1.00) | 4.80 |
| Apfel Orangen Waldbeeren Rhumpunch | 4.70 |
| Tee Wein | 7.00 |
| Tee Rhum | 7.50 |
| Rhum Punch (mit Alkohol) | 7.50 |
| Hausgemachter Glühwein | 7.50 |
| Jägertee | 7.50 |
| Holdrio | 8.00 |
| Fröschli (Pfefferminztee mit grünem Wodka) | 8.00 |
| Heisse Witwe (Zwetschgenlikör mit Sahne) | 6.00 |
| Kaffee Fertig Lutz | 8.00 |
| Kaffee Weidstübli | 8.80 |
| Kaffee Baileys Amaretto | 9.50 |

Aperitifs

| | |
|--|------|
| Aperol Spritz | 9.00 |
| Lillet Wild Berry (Lillet Rosé Schweppes Wild Berry) | 9.00 |
| Campari | 7.00 |
| Cynar | 7.00 |
| Appenzeller | 7.00 |
| Jägermeister | 7.00 |
| Rossi | 7.00 |
| Martini | 7.00 |
| Pastis | 7.00 |
| Bitter Rosso Aperitivo | 4.50 |

Spirituosen 2 cl

| | |
|----------------------------------|------|
| Zwetschgen | 5.50 |
| Marc de Dôle | 5.50 |
| Grappa | 5.50 |
| Kirsch | 5.50 |
| Limoncello | 5.50 |
| Honig Williams Likör | 6.50 |
| Williamine Abricotine (Morand) | 7.50 |
| Vieille Prune | 8.00 |
| Calvados | 8.00 |
| Cognac | 9.00 |

Bier

| | | |
|---------------------------------------|------|------|
| Appenzeller Bier Quöllfrisch vom Fass | 2 dl | 4.20 |
| | 3 dl | 4.70 |
| | 5 dl | 7.00 |
| Appenzeller Weizenbier (BIO) vom Fass | 3 dl | 5.20 |
| | 5 dl | 7.50 |
| Appenzeller Red Ginger Rootbeer | | 6.50 |
| Appenzeller Sonnwendig (Alkoholfrei) | | 4.90 |

Offene Weine

| | 10cl | 50cl |
|-----------------|-------------|-------------|
| Fendant | 4.60 | 23.00 |
| Johannisberg | 4.80 | 24.00 |
| Oeil de Perdrix | 4.80 | 24.00 |
| Dôle Blanche | | 23.00 |
| Pinot Noir | 4.80 | 24.00 |

A votre Santé !

Unser Weinangebot : Wallis pur und nur Wallis.

**Wir stehen dazu, denn wo anders finden Sie 60
verschiedene Rebsorten in einer Region?**

Viel Spass beim Entdecken.

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

| | 75cl |
|--|-------------|
| Fendant Tenud Weine, Varen | 45.00 |
| Fendant "Fine Goutte" Leukersonne, Susten | 47.00 |
| Apéro Leukersonne, Susten (Muscat, Chardonnay, Sylvaner) | 46.00 |
| Johannisberg Josef Glenz & Töchter, Salgesch | 47.00 |
| Muscat Sélection Excelsus, Favre, Chamoson | 46.00 |
| Chardonnay Caves d'Anchettes, Venthône | 46.00 |
| Amigne "2 Abeilles" Cave la Madeleine, Vétroz | 49.00 |
| Humagne Blanc Cave la Romaine, Flanthey | 49.00 |
| Pinot Gris Vin d'oeuvre, I. & S. Kellenberger, Leuk | 49.00 |
| Petite Arvine Cave les Ruinettes, S. Roh, Vétroz | 52.00 |
| Heida "Les Pyramides" (Barrique) Mathier, Salgesch | 53.00 |
| | 50cl |
| Solis Leukersonne, Susten (Ermitage, Chardonnay, Chasselas) | 33.00 |
| Marciel Leukersonne, Susten (Heida, Petite Arvine, Ermitage) | 34.00 |

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

| | 75cl |
|---|-------------|
| Gamay "Domaine des Crêtes" J. Vocat, Noës | 45.00 |
| Pinot Noir "Burgergemeinde Leukerbad" | 44.00 |
| Pinot Noir "Pfyfoltru" Keller Zur Grotte, Varen | 50.00 |
| Humagne Rouge "Latüochji" , Vinovativ, Salgesch | 47.00 |
| Syrah Vouilloz Weine, Varen | 53.00 |
| Carminoir Vieux Moulin, R.&V. Papilloud, Vétroz | 53.00 |
| Gamaret Caves d'Anchettes, Venthône | 53.00 |
| Merlot Cave St. Philippe, Salgesch | 55.00 |
| Cabernet Sauvignon Cave Fin Bec, Sion | 55.00 |
| Diolinoir "Les Tonneliers" Gilliard, Sion | 58.00 |
| Cornalin Cave St. Philippe, Salgesch | 59.00 |
| Soleil Noir Frédéric Zufferey, Chippis (Syrah, Pinot Noir, Cabernet, Merlot) | 48.00 |
| Caligula Cave la Romaine, Flanthey (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) | 56.00 |

| | 50cl |
|--|-------------|
| Solis Leukersonne, Susten (Syrah, Merlot, Gamay) | 34.00 |

...Grossformate Weiss...

| | 150cl |
|---|--------------|
| Glou Glou Bla Bla „Chasselas“ Cave le Tambourin, I. Bonvin, Corin | 95.00 |
| Petite Arvine „Sélection Excelsus“ J.-C. & R. Favre, Chamoson | 104.00 |

...Grossformate Rot...

| | |
|---|--------|
| Merlot „Réserve“ Cave du Vieux Moulin R. & V. Papilloud, Vétroz | 105.00 |
| Magdalena „Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc“ Cave la Madeleine A. Fontannaz et Filles, Vétroz | 123.00 |