

---

# 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	19.00
Salade de cervelas et fromage	19.50
Salades vertes hivernale   Noix de Cajou   Orange Grenade   Crevettes géantes «Black Tigen» sautées Sauce à la mangue et chili	28.50

## **POTAGES**

Soupe du jour	10.50
Soupe du jour   Wienerli	13.00
Potage d'orge des Grison	13.00

## **SIMPLE et POPULAIRE**

Hamburger   Tomate   Cornichon Salade   Oignon   Lard   Pain aux herbes Pommes-frites	25.00
Cheeseburger   Fromage de Raclette Tomate   Cornichon   Salade   Oignon Lard   Pain aux herbes   Pommes-frites	27.00
Chicken-Nuggets   Pommes-frites	18.00
Portion de pommes-frites	11.00

## **METS SUR ASSIETTES**

Entrecôte de bœuf de pâturage suisse «Tagliata»  
Roquette | Poire caramélisée | Tomates séchées  
Pignons | Parmesan | Pommes-frites 43.00

Pulled pork Burger | Pains aux herbes  
Salade | Tomate | Oignons grillés  
Cornichon | Crème fraîche  
BBQ-Sauce | Pommes-frites 28.00

Tatar de bœuf | Tomates séchées | Olives  
Belper Knolle | Beurre | Pain brioché 33.00

Spaghetti «Weidstübli»  
Jambon cru du Valais | Bolets | Herbes  
Sauce légèrement piccante 25.50

«Capuns» fait à la maison  
(une pâte avec Salsiz que l'on emballe dans  
des feuilles de blettes gratinée avec  
du Fromage d'Alpage au four) 29.00

## **COIN DES FONDUES (min. 2 pers.)**

Fondue de fromage 28.00p/p

Fondue de fromage | Herbes 29.00p/p

Fondue de fromage | Tomates 30.00p/p

Fondue de fromage | Bolets 31.00p/p

## **CUISINE REGIONALE**

Maccaroni montagnard «Weidstübli» Jambon   Pomme-de-terre   Sauce à la crème Oignon grillée   Gratiné au fromage Compote de pommes	25.00
Rösti montagnard   Jambon   Sauce à la crème Gratiné au fromage de Raclette	25.00
Croûte au fromage   Jambon cru valaisan Tomate   Oignons grillés   Oeuf	25.50
Saucisse Maison du Valais   Petits pains	13.00
Les rebibes de fromage d'Alpage	23.00
Assiette valaisanne	29.50
Assiette de viande séchée	32.00

## **DESSERTS | PATISSERIE**

Donut au chocolat	4.00
Gâteau aux fruits maison	8.50
Strudel aux pommes Sauce vanille   Chantilly	11.00
Coupe «Weidstübli» Pâte d'amandes-Griotte   Chocolat   Chantilly	11.00
Coupe «Danmark» Vanille   Sauce au chocolat   Chantilly	11.00

## **Boissons froides**

Thé froid 3 dl	4.60
Thé froid 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

## **Boissons chaudes**

Café   Café au lait	4.40
Latte Macchiato	5.50
Thé Ronnefeldt (Red Berries   Rooibos Vanilla	
Sweet Ginger   Verbena   Earl Grey   Peppermint	
“Winterdream” (Saveur orange et caramel)	4.70
Ovomaltine   Chocolat (Chantilly + 1.00)	4.80
Punch aux pommes, oranges, baies de bois, rhum	4.70
Thé vin	7.00
Thé rhum	7.50
Punch au rhum (avec alcool)	7.50
Vin chaud «maison»	7.50
Jägertee	7.50
Holdrio	8.00
Fröschli (Thé à la menthe et Vodka vert)	8.00
Veuve chaude (Liqueur aux prunes avec chantilly)	6.00
Kaffee Fertig   Lutz	8.00
Kaffee Weidstübli	8.80
Kaffee Baileys   Amaretto	9.50

## **Apéritifs**

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

## **Spiritueux 2 cl**

Prunes	5.50
Marc de Dôle	5.50
Grappa	5.50
Kirsch	5.50
Limoncello	5.50
Liqueur de poire Williams au miel	6.50
Williamine   Abricotine (Morand)	7.50
Vieille Prune	8.00
Calvados	8.00
Cognac	9.00

## **Bières**

Bière à la pression Appenzeller	2 dl	4.20
	3 dl	4.70
	5 dl	7.00
Bière blanche Appenzeller	3 dl	5.20
	5 dl	7.50
Appenzeller Red Ginger Rootbeer		6.50
Appenzeller Sonnwendig (sans alcool)		4.90

## Vin en carafe

	<b>10cl</b>	<b>50cl</b>
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

## .....Vins blancs du Valais.....

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

## .....Vins rouges du Valais.....

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

### **50cl**

<b>Solis</b> Leukersonne, Susten (Syrah, Merlot, Gamay)	34.00
--	-------

## ...Grand format...

	<b>150cl</b>
<b>Glou Glou Bla Bla</b> „Chasselas“ Cave le Tambourin, I. Bonvin, Corin	95.00
<b>Petite Arvine</b> „Sélection Excelsus“ J.-C. & R. Favre, Chamoson	104.00
<b>Merlot „Réserve“</b> Cave du Vieux Moulin R. & V. Papilloud, Vétroz	105.00
<b>Magdalena</b> „Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc“ Cave la Madeleine A. Fontannaz et Filles, Vétroz	123.00