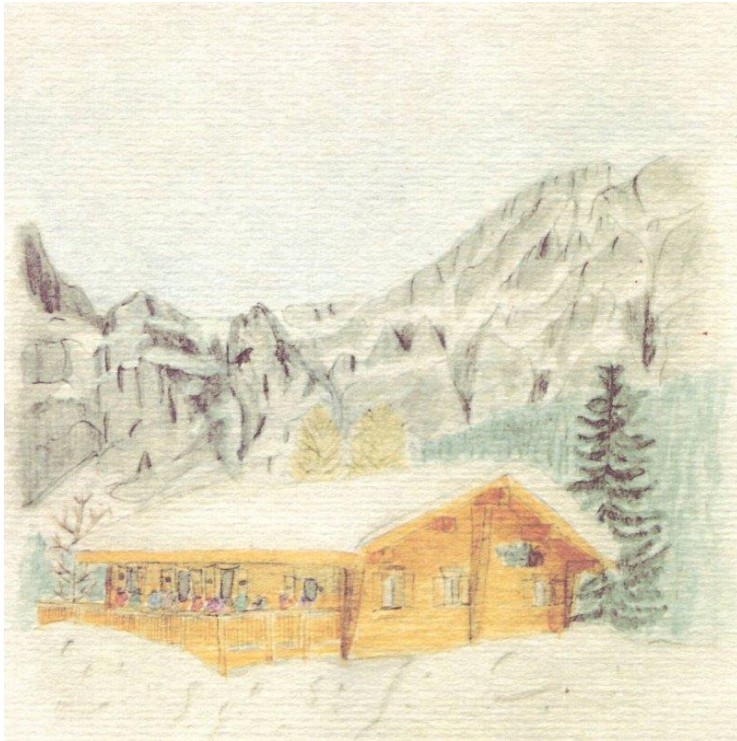

RESTAURANT WEIDSTÜBLI



Speise- und Getränkekarte

AUS DEM WINTERGARTEN

Bunte Salatschüssel | Gemüsestreifen
Ei | Speck | Hausdressing | Kürbiskernöl 19.50

Wurst- Käsesalat | Getrocknete Tomaten
Cornichons | Rote Zwiebel | Chefdressing 21.00

Winterliche Blattsalate | Honig-Cashewkerne
Granatapfel | Orange | Mango-Chilisauce
Sautierte Black Tiger Riesenkrevetten 29.00



VOM SUPPENKESSEL

Tagessuppe 11.00

Tagessuppe | Wiener Würstchen 13.50

Gerstensuppe | Trockenfleischeinlage 13.50

EINFACH & BELIEBT

Hamburger | Gurke | Salat
Zwiebelchutney | Tomate | Speck
Kräuterbun | Pommes-frites 26.00

Cheeseburger | Raclette-Käse | Gurke
Salat | Zwiebelchutney | Tomate | Speck
Kräuterbun | Pommes-frites 28.00

Chicken-Nuggets | Pommes-frites 19.00

Portion Pommes-frites 11.50

GIPFELSTÜRMER

In Streifen geschnittenes CH Weiderind Entrecôte Teriyaki Sauce Ruccola Karamellierte Birnen Pinienkerne Getrocknete Tomaten Parmesansplitter Pommes-frites	43.50
Pulled Pork Burger Gezupfte, 48h im Wasserbad gegerarte, Schweineschulter Kräuterbun Tomate Salat Gurke BBQ-Sauce Röstzwiebel Crème fraîche Pommes-frites	29.00
Beefsteak Tatar Getrocknete Tomaten Oliven Belper Knolle Brioche Toastbrot	33.50
Spaghetti „Weidstübli“ Rohschinken Steinpilze Kräuter Leicht pikante Sauce	26.00
Hausgemachte Capuns (Spätzliteig mit Bündner Salsiz in Mangoldblätter umwickelt, in feiner Rahmbouillon gegart und mit Bergkäse überbacken)	29.50

FONDUE MIT HAUSEIGENER KÄSEMISCHUNG AB 2 PERS.

Käse-Fondue	29.00p/P
Kräuter-Fondue	30.00p/P
Tomaten-Fondue	31.00p/P
Steinpilz-Fondue	32.00p/P

HEIMATKÜCHE

Äpler-Maccaroni | Schinken | Kartoffeln
Rahmsauce | Röstzwiebeln | Käse überbacken
Apfelmus 25.50

Äpler-Rösti | Schinken
Rahmsauce | Raclette-Käse überbacken 25.50

Käseschnitte | Rohschinken | Tomate
Röstzwiebeln | Ei 26.00

Walliser Hauswurst | Trockenfrüchte | Baumnüsse
Hausgemachtes Essiggemüse | Brötli 13.50

Hobelkäse von der Alpe „Flue“ | Trockenfrüchte
Baumnüsse | Hausgemachtes Essiggemüse 24.00

Walliserteller | Trockenfrüchte | Baumnüsse
Hausgemachtes Essiggemüse 30.00

Trockenfleischteller | Trockenfrüchte | Baumnüsse
Hausgemachtes Essiggemüse 32.50

SÜSSES FINALE

Schoggi Donut 4.50

Hausgemachter Früchtestreuselkuchen 9.00

Apfelstrudel | Vanillesauce | Rahm 11.50

Coupe „WEIDSTUEBLI“ 11.50
Schokoladeneis | Marzipan-Sauerkirscheneis | Rahm

Coupe „DÄNEMARK“ 11.50
Vanilleeis | Schokoladensauce | Rahm

Kalte Getränke

Eistee 3 dl	4.70
Eistee 5 dl	6.00
Tafelwasser 3 dl	4.60
Tafelwasser 5 dl	5.60
Coca-Cola Coca-Cola Zero	5.00
Fanta Orange	5.00
Sprite	5.00
Rivella Rot Blau	5.00
Ramseier Süssmost Apfelschorle	5.00
Ramseier Suure Moscht 5 dl	6.60
Schweppes Tonic 2 dl	5.00

Warme Getränke

Kaffee Milchkaffee	4.50
Latte Macchiato	5.60
Tee Ronnefeldt (Red Berries Rooibos Vanilla	
Sweet Ginger Verbena Earl Grey Peppermint	
Winterdream (Orangen- Karamellgeschmack)	4.90
Ovomaltine / Schokolade (mit Rahm + 1.00)	4.90
Apfel- Orangen- Waldbeerenpunch	4.90
Tee Wein	7.10
Tee Rhum	7.60
Rhum Punch (mit Alkohol)	7.60
Hausgemachter Glühwein	7.60
Jägertee	7.60
Holdrio	8.10
Fröschli (Pfefferminztee mit grünem Wodka)	8.10
Heisse Witwe (Zwetschgenlikör mit Sahne)	6.10
Kaffee Fertig Lutz	8.10
Kaffee Weidstübli	9.00
Kaffee Baileys Amaretto	9.60

Aperitifs

Aperol Spritz	9.50
Lillet Wild Berry (Lillet Rosé Schweppes Wild Berry)	9.50
Campari	7.50
Cynar	7.50
Appenzeller	7.50
Jägermeister	7.50
Martini	7.50
Pastis	7.50
Bitter Rosso Aperitivo	4.60

Spirituosen 2 cl

Zwetschgen	6.00
Marc de Dôle	6.00
Grappa	6.00
Kirsch	6.00
Limoncello	6.00
Honig Williams Likör	6.50
Williamine Abricotine (Morand)	8.00
Vieille Prune	8.50
Calvados	8.50
Cognac	9.50

Bier

Appenzeller Bier Quöllfrisch vom Fass	2 dl	4.30
	3 dl	4.80
	5 dl	7.10
Appenzeller Weizenbier (BIO) vom Fass	3 dl	5.30
	5 dl	7.60
Appenzeller Red Ginger Rootbeer		6.60
Appenzeller Sonnwendig (Alkoholfrei)		5.00

Offene Weine

	10cl	50cl
Fendant	4.80	24.50
Johannisberg	5.10	25.50
Rosé	5.10	25.50
Pinot Noir	5.20	26.00

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

	75cl
Viogner Sélection Comby, Chamoson	57.00
Heida "Les Pyramides" (Barrique) Mathier, Salgesch	55.00
Petite Arvine Josef Glenz & Töchter, Salgesch	54.00
Johannisberg „GRAND-CRU“ J. Fournier, Conthey	53.00
Johannisberg Josef Glenz & Töchter, Salgesch	49.00
Humagne Blanc Cave la Romaine, Flanthey	52.00
Pinot Gris Vin d'oeuvre, I. & S. Kellenberger, Leuk	52.00
Fendant „CLOS DE MANGOLD“ Cornulus, Savièse	52.00
Fendant „GRAND-CRU“ J. Fournier, Conthey	51.00
Amigne "2 Abeilles" Cave la Madeleine, Vétroz	52.00
Muscat Sélection Excelsus, Favre, Chamoson	49.00
Chardonnay Caves d'Anchettes, Venthône	48.00
Apéro Leukersonne, Susten (Muscat, Chardonnay, Sylvaner)	49.00

50cl

Heida St. Jodernkellerei, Visperterminen (Ermitage, Chardonnay, Chasselas)	41.00
Marciel Leukersonne, Susten (Heida, Petite Arvine, Ermitage)	37.00
Trémys Sélection Comby, Chamoson (Johannisberg, Petite Arvine, Gewürztraminer)	35.00

.....Walliser Roséwein.....

	75cl
Rosé Pigalle Domaine du Mont d'Or, Sion (Gamay, Diolinoir)	49.00

.....Walliser Rotweine.....	75cl
Primitivo Fernand Cina, Salgesch	62.00
Cabernet Sauvignon Fernand Cina, Salgesch	62.00
Petit Verdot Philippe Darioli, Martigny	61.00
Cornalin Cave St. Philippe, Salgesch	58.00
Diolinoir Philippe Darioli, Martigny	57.00
Merlot Cave St. Philippe, Salgesch	56.00
Carminoir Vieux Moulin, Vétroz	54.00
Cabernet Franc "Cuvée Lucas" Vieux Moulin, Vétroz	54.00
Gamaret Caves d'Anchettes, Venthône	54.00
Syrah Vouilloz Weine, Varen	54.00
Pinot Noir "Pfyfoltru" Keller Zur Grotte, Varen	52.00
Pinot Noir "Burgergemeinde Leukerbad"	46.00
Humagne Rouge "Latüochji" , Vinovativ, Salgesch	52.00
Gamay "Domaine des Crêtes" J. Vocat, Noës	49.00
Dédicace Vieux Moulin, Vétroz (Syrah, Cabernet Franc)	60.00
Caligula Cave la Romaine, Flanthey (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	57.00
Soleil Noir Frédéric Zufferey, Chippis (Syrah, Pinot Noir, Cabernet, Merlot)	50.00
	50cl
Tyrius Sélection Comby, Chamoson (Diolinoir, Humagne Rouge, Syrah)	40.00
Cornalin Sélection Comby, Chamoson	40.00
Brin de Folie Frédéric Zufferey, Chippis (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	38.00
...Grossformate ...	150cl
Petite Arvine „Sélection Excelsus“, Chamoson	108.00
Glou Glou Bla Bla „Chasselas“ I.Bonvin, Corin	98.00
Magdalena Cave la Madeleine, Vétroz (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	127.00
Merlot „Réserve“ Vieux Moulin, Vétroz	109.00