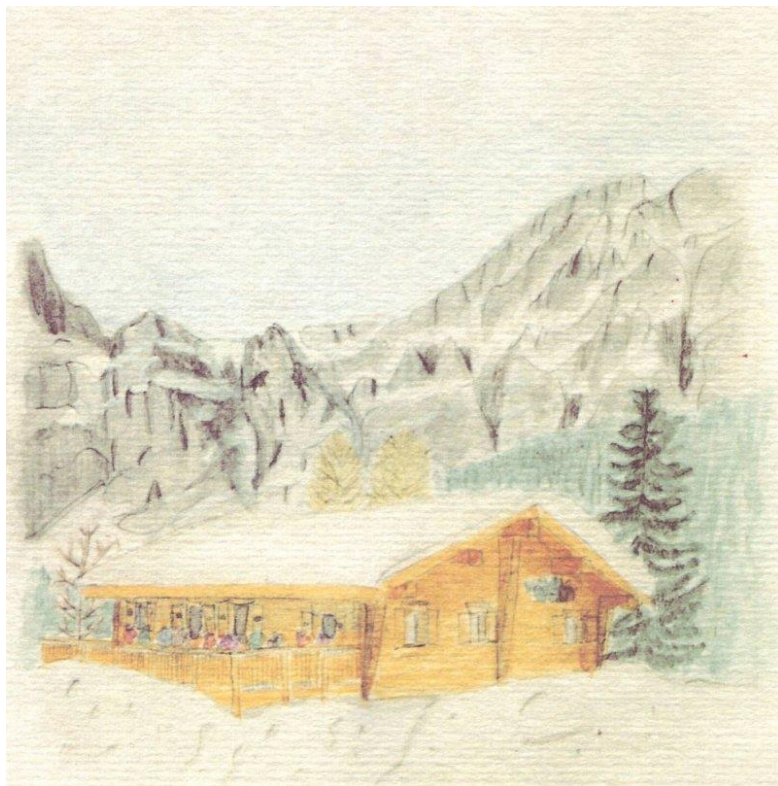


---

# 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	19.50
Salade de cervelas et fromage	21.00
Salades vertes hivernale   Noix de Cajou   Orange Grenade   Sauce à la mangue et chili	
Crevettes géantes «Black Tiger» sautées	29.00



## **POTAGES**

Soupe du jour	11.00
Soupe du jour   Wienerli	13.50
Potage d'orge des Grison	13.50

## **SIMPLE et POPULAIRE**

Hamburger   Tomate   Cornichon Salade   Oignon   Lard   Pain aux herbes Pommes-frites	26.00
Cheeseburger   Fromage de Raclette Tomate   Cornichon   Salade   Oignon Lard   Pain aux herbes   Pommes-frites	28.00
Chicken-Nuggets   Pommes-frites	19.00
Portion de pommes-frites	11.50

## **METS SUR ASSIETTES**

Entrecôte de bœuf de pâturage suisse «Tagliata» Sauce Teriyaki Roquette   Poire caramélisée   Tomates séchées Pignons   Parmesan   Pommes-frites	43.50
Pulled pork Burger   Pains aux herbes Salade   Tomate   Oignons grillés Cornichon   Crème fraîche BBQ-Sauce   Pommes-frites	29.00
Tatar de bœuf   Tomates séchées   Olives Belper Knolle   Beurre   Pain brioché	33.50
Spaghetti «Weidstübli» Jambon cru du Valais   Bolets   Herbes Sauce légèrement piccante	26.00
«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)	29.50

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

Fondue de fromage	29.00p/p
Fondue de fromage   Herbes	30.00p/p
Fondue de fromage   Tomates	31.00p/p
Fondue de fromage   Bolets	32.00p/p

## **CUISINE REGIONALE**

Maccaroni montagnard «Weidstübli» Jambon   Pomme-de-terre   Sauce à la crème Oignon grillée   Gratiné au fromage Compote de pommes	25.50
Rösti montagnard   Jambon   Sauce à la crème Gratiné au fromage de Raclette	25.50
Croûte au fromage   Jambon cru valaisan Tomate   Oignons grillés   Oeuf	26.00
Saucisse Maison du Valais   Petits pains	13.50
Les rebibes de fromage d'Alpage	24.00
Assiette valaisanne	30.00
Assiette de viande séchée	32.50

## **DESSERTS | PATISSERIE**

Donut au chocolat	4.50
Gâteau aux fruits maison	9.00
Strudel aux pommes Sauce vanille   Chantilly	11.50
Coupe «Weidstübli» Pâte d'amandes-Griotte   Chocolat   Chantilly	11.50
Coupe «Danmark» Vanille   Sauce au chocolat   Chantilly	11.50

## **Boissons froides**

Thé froid 3 dl	4.70
Thé froid 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

## **Boissons chaudes**

Café   Café au lait	4.50
Latte Macchiato	5.60
Thé Ronnefeldt (Red Berries   Rooibos Vanilla Sweet Ginger   Verbena   Earl Grey   Peppermint "Winterdream" (Saveur orange et caramel)	4.90
Ovomaltine   Chocolat (Chantilly + 1.00)	4.90
Punch aux pommes, oranges, baies de bois	4.90
Thé vin	7.10
Thé rhum	7.60
Punch au rhum (avec alcool)	7.60
Vin chaud «maison»	7.60
Jägertee	7.60
Holdrio	8.10
Fröschli (Thé à la menthe et Vodka vert)	8.10
Veuve chaude (Liqueur aux prunes avec chantilly)	6.10
Kaffee Fertig   Lutz	8.10
Kaffee Weidstübli	9.00
Kaffee Baileys   Amaretto	9.60

## **Apéritifs**

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

## **Spiritueux 2 cl**

Prunes	6.00
Marc de Dôle	6.00
Grappa	6.00
Kirsch	6.00
Limoncello	6.00
Liqueur de poire Williams au miel	6.50
Williamine   Abricotine (Morand)	8.00
Vieille Prune	8.50
Calvados	8.50
Cognac	9.50

## **Bières**

Bière à la pression Appenzeller	2 dl	4.30
	3 dl	4.80
	5 dl	7.10
Bière blanche Appenzeller	3 dl	5.30
	5 dl	7.60
Appenzeller Red Ginger Rootbeer		6.60
Appenzeller Sonnwendig (sans alcool)		5.00

<b><u>Vins en carafe</u></b>	<b>10cl</b>	<b>50cl</b>
Fendant	4.80	24.50
Johannisberg	5.10	25.50
Rosé	5.10	25.50
Pinot Noir	5.20	26.00

### **.....Vins blancs du Valais.....** **75cl**

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

### **50cl**

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

### **.....Vin rosé du Valais.....** **75cl**

<b>Rosé Pigalle</b> Domaine du Mont d'Or, Sion (Gamay, Diolinoir)	49.00
--	-------

**.....Vins rouges du Valais.....** **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 60.00

(Syrah, Cabernet Franc)

**Caligula** Cave la Romaine, Flanthey 57.00

(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

**Soleil Noir** Frédéric Zufferey, Chippis 50.00

(Syrah, Pinot Noir, Cabernet, Merlot)

**50cl**

**Tyrius** Sélection Comby, Chamoson 40.00

(Diolinoir, Humagne Rouge, Syrah)

**Cornalin** Sélection Comby, Chamoson 40.00

**Brin de Folie** Frédéric Zufferey, Chippis 38.00

(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

**...Grands Formats...** **150cl**

**Petite Arvine** „Sélection Excelsus“, Chamoson 108.00

**Glou Glou Bla Bla** „Chasselas“ I. Bonvin, Corin 98.00

**Magdalena** Cave la Madeleine, Vétroz 127.00

(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

**Merlot „Réserve“** Vieux Moulin, Vétroz 109.00