

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 14.50
Crème légère de potiron | Grains et huile de courge

Heimatküche

Äpler Macaroni „Weidstübli“
Schinken | Kartoffel | Rahmsauce
Bergkäse überbacken | Röstzwiebel | Apfelmus 25.50
Macaroni montagnard „Weidstübli“
Jambon | pommes de terre | Sauce à la crème
Fromage de montagne | Oignons frits | Compote de pommes

Äpler Rösti | Schinken | Rahmsauce
Raclettekäse überbacken 25.50
Rösti montagnard | Jambon | Fromage gratinée au four

Walliserteller
Trockenfleisch | Rohschinken | Hauswurst
Hobelkäse | Trockenspeck | Hausgemachtes Essiggemüse 31
Assiette valaisanne
Viande séchée | Jambon cru | Saucisse maison | Rebibes de fromage
Lard séché | Légumes aigre-doux

Hobelkäse | Hausgemachtes Essiggemüse 24
Les rebibes de fromage | Légumes aigre-doux

Walliser Hauswurst geschnitten | Brötli 14
Saucisse maison du valais | Petits pains

Halbe Portionen Fr. 3.-- weniger

Demie portion moins Fr. 3.--

Hauptsachen

In Streifen geschnittenes CH Weiderind Entrecôte | Teriyaki Sauce
Ruccola | Karamelisierte Birnen | Getrocknete Tomaten
Piniolenkerne | Parmesansplitter | Pommes-frites 44
Entrecôte de bœuf de pâturage suisse | Sauce Teriyaki
Roquette | Poire caramélisée | Tomates séchées
Pignons | Parmesan | Pommes-frites

Rindstatar | Getrocknete Tomaten | Oliven
Basilikum | Brioche-Toastbrot | Butter 33
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 Fraîche | Pommes-frites 29
Porc effiloché, cuit 48h sous-vide à basse température | Salade
Tomates | Oignons frits | Cornichons | Sauce BBQ | Crème Fraîche
Pommes-frites

Spaghetti „Weidstübli“ 26
Rohschinken | Steinpilzen | Leicht pikante Sauce
Jambon cru | bolets | sauce légèrement piquante

Fondue mit haus eigener Käsemischung (ab 2 Pers.)

Käse-Fondue 30 p.P.
Fondue de fromage

Kräuter-Fondue 31 p.P.
Fondue de fromage | Herbes

Tomaten-Fondue 32 p.P.
Fondue de fromage | Tomates

Steinpilz-Fondue 33 p.P.
Fondue de fromage | Bolets

Herbstliche Gipfelstürmer

Herbstliche Blattsalate | Speck | Baumnüsse
Croûtons | Champignons | Trauben | Hobelkäse 24.50
Salade chasseur | Lards | Champignons | Raisins | Croûtons | Noix
Rebîbes de fromage d'Alpage

Hausgemachte Capuns 30
(Spätzliteig mit Bündner Salsîz in Mangoldblätter umwickelt,
in feiner Rahmbouillon gegart und mit Bergkäse überbacken)

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

Rehschnitzel | Cognacrahmsauce 42
Escalope de chevreuil | Sauce au cognac à la crème

Rehpfeffer 36
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 30
Assiette végétarienne de la chasse

Süsser Abschluss

vermicelles | Meringues
Marronschaum 11.50
vermicelles | Meringues
Mousse de châtaigne

vermicelles | Meringues
Marronschaum | vanilleeis 14.50
vermicelles | Meringues
Glace vanille | Mousse de châtaigne