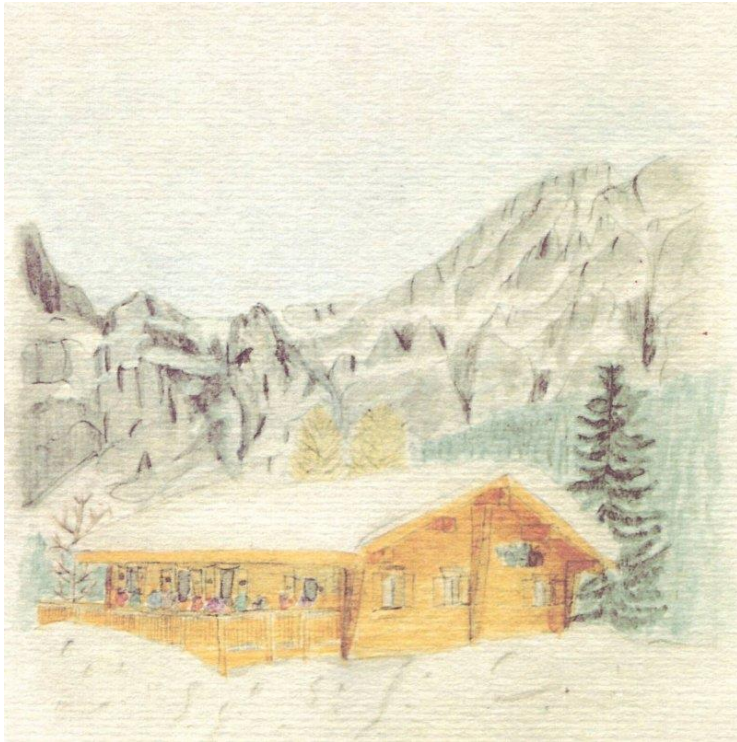

RESTAURANT WEIDSTÜBLI



Speise- und Getränkekarte

AUS DEM WINTERGARTEN

| | |
|---|-------|
| Bunte Salatschüssel Gemüsestreifen Ei Speck Hausdressing Kürbiskernöl | 21.00 |
| Wurst- Käsesalat Getrocknete Tomaten Cornichons Rote Zwiebel Chefdressing | 23.00 |
| Winterliche Blattsalate Honig-Cashewkerne Granatapfel Orange Mango-Chilisauce Sautierte Black Tiger Riesenkrevetten | 32.00 |



VOM SUPPENKESSEL

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Tagessuppe | 11.50 |
| Tagessuppe Wiener Würstchen | 14.00 |
| Gerstensuppe Trockenfleischeinlage | 14.00 |

EINFACH & BELIEBT

| | |
|---|-------|
| Hamburger Gurke Salat Zwiebelchutney Tomate Speck Kräuterbun Pommes-frites | 26.50 |
| Cheeseburger Raclette-Käse Gurke Salat Zwiebelchutney Tomate Speck Kräuterbun Pommes-frites | 28.50 |
| Chicken-Nuggets Pommes-frites | 19.50 |
| Portion Pommes-frites | 12.00 |

GIPFELSTÜRMER

In Streifen geschnittenes CH Weiderind Entrecôte
Teriyaki Sauce | Geschmortes Apfel-Rotkraut
Ruccola | Karamellisierte Birnen | Pinienkerne
Getrocknete Tomaten | Parmesansplitter
Pommes-frites 44.00

Pulled Pork Burger
Gezupfte, 48h im Wasserbad gegarte, Schweineschulter
Kräuterbun | Tomate | Salat Gurke | BBQ-Sauce
Röstzwiebel | Crème fraîche | Pommes-frites 29.50

Beefsteak Tatar | Getrocknete Tomaten | Oliven
Belper Knolle | Brioche Toastbrot 33.50

Spaghetti „Weidstübli“ | Rohschinken
Steinpilze | Kräuter | Leicht pikante Sauce 26.50

Hausgemachte Capuns
(Spätzliteig mit Bündner Salsiz in Mangoldblätter
umwickelt, in feiner Rahmbouillon gegart
und mit Bergkäse überbacken) 30.00

FONDUE MIT HAUSEIGENER KÄSEMISCHUNG AB 2 PERS.

Käse-Fondue 30.00p/P

Kräuter-Fondue 31.00p/P

Tomaten-Fondue 33.00p/P

Steinpilz-Fondue 33.00p/P

HEIMATKÜCHE

Äpler-Maccaroni | Schinken | Kartoffeln
Rahmsauce | Röstzwiebeln | Käse überbacken
Apfelmus 26.00

Äpler-Rösti | Schinken
Rahmsauce | Raclette-Käse überbacken 26.00

Käseschnitte | Rohschinken | Tomate
Röstzwiebeln | Ei 26.50

Walliser Hauswurst | Trockenfrüchte | Baumnüsse
Hausgemachtes Essiggemüse | Brötli 14.00

Hobelkäse von der Alpe „Flue“ | Trockenfrüchte
Baumnüsse | Hausgemachtes Essiggemüse 25.00

Walliserteller | Trockenfrüchte | Baumnüsse
Hausgemachtes Essiggemüse 31.00

Trockenfleischteller | Trockenfrüchte | Baumnüsse
Hausgemachtes Essiggemüse 34.00

SÜSSES FINALE

Schoggi Donut 4.50

Hausgemachter Früchtestreuselkuchen 9.00

Apfelstrudel | Vanillesauce | Rahm 12.00

Coupe „WEIDSTUEBLI“ 12.00

Schokoladeneis | Marzipan-Sauerkirscheneis | Rahm

Coupe „DÄNEMARK“ 12.00

Vanilleeis | Schokoladensauce | Rahm

Kalte Getränke

| | |
|----------------------------------|------|
| Eistee 3 dl | 4.80 |
| Eistee 5 dl | 6.00 |
| Badner Bergwasser 3 dl | 4.60 |
| Badner Bergwasser 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 | 6.80 |
| Schweppes Tonic 2 dl | 5.00 |

Warme Getränke

| | |
|---|------|
| Kaffee Milchkaffee | 4.80 |
| Latte Macchiato | 5.80 |
| Tee Ronnefeldt (Red Berries Rooibos Vanilla | |
| Sweet Ginger Verbena Earl Grey Peppermint | |
| Winterdream (Orangen- Karamellgeschmack) | 5.00 |
| Ovomaltine / Schokolade (mit Rahm + 1.00) | 5.00 |
| Apfel- Rhum- Waldbeerenpunch | 5.00 |
| Tee Wein | 7.10 |
| Tee Rhum | 7.70 |
| Rhum Punch (mit Alkohol) | 7.70 |
| Hausgemachter Glühwein | 7.70 |
| Jägertee | 8.00 |
| Holdrio | 8.20 |
| Fröschli (Pfefferminztee mit grünem Wodka) | 8.20 |
| Heisse Witwe (Zwetschgenlikör mit Sahne) | 6.20 |
| Kaffee Fertig Lutz | 8.20 |
| Kaffee Weidstübli | 9.10 |
| Kaffee Baileys Amaretto | 9.70 |

Aperitifs

| | |
|--|-------|
| Aperol Spritz | 10.00 |
| Lillet Wild Berry (Lillet Rosé Schweppes Wild Berry) | 10.00 |
| Campari | 7.50 |
| Cynar | 7.50 |
| Appenzeller | 7.50 |
| Jägermeister | 7.50 |
| Martini | 7.50 |
| Pastis | 7.50 |
| Bitter Rosso Aperitivo | 4.80 |

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 | 4.50 |
| | 3 dl | 5.00 |
| | 5 dl | 7.30 |
| Appenzeller Weizenbier (BIO) vom Fass | 3 dl | 5.60 |
| | 5 dl | 7.90 |
| Appenzeller Red Ginger Rootbeer | | 6.70 |
| Appenzeller Sonnwendig (Alkoholfrei) | | 5.20 |

Offene Weine

| | 10cl | 50cl |
|--------------|------|-------|
| Fendant | 5.00 | 25.00 |
| Johannisberg | 5.20 | 26.00 |
| Rosé | 5.10 | 25.50 |
| Pinot Noir | 5.40 | 27.00 |

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

| | 75cl |
|--|-------------|
| Hermitage Philippe Darioli, Martigny | 59.00 |
| Viogner Sélection Comby, Chamoson | 58.00 |
| Heida "Les Pyramides" (Barrique) Mathier, Salgesch | 56.00 |
| Petite Arvine Josef Glenz & Töchter, Salgesch | 55.00 |
| Johannisberg „GRAND-CRU“ J. Fournier, Conthey | 54.00 |
| Johannisberg Josef Glenz & Töchter, Salgesch | 50.00 |
| Humagne Blanc Cave la Romaine, Flanthey | 53.00 |
| Pinot Gris Vin d'oeuvre, I. & S. Kellenberger, Leuk | 53.00 |
| Fendant „CLOS DE MANGOLD“ Cornulus, Savièse | 53.00 |
| Fendant „GRAND-CRU“ J. Fournier, Conthey | 52.00 |
| Amigne "2 Abeilles" Cave la Madeleine, Vétroz | 53.00 |
| Muscat Sélection Excelsus, Favre, Chamoson | 50.00 |
| Chardonnay Caves d'Anchettes, Venthône | 50.00 |
| Apéro Leukersonne, Susten (Muscat, Chardonnay, Sylvaner) | 50.00 |
| | 50cl |
| Heida St. Jodernkellerei, Visperterminen (Ermitage, Chardonnay, Chasselas) | 42.00 |
| Aligoté Cornulus, Savièse | 41.00 |
| Marciel Leukersonne, Susten (Heida, Petite Arvine, Ermitage) | 38.00 |
| Trémys Sélection Comby, Chamoson (Johannisberg, Petite Arvine, Gewürztraminer) | 36.00 |

.....Walliser Roséwein.....

| | 75cl |
|--|-------|
| Complices Rosé Gérald Besse, Martigny (Gamay, Gamaret) | 50.00 |

| | |
|--|---------------|
|Walliser Rotweine..... | 75cl |
| Primitivo Fernand Cina, Salgesch | 64.00 |
| Cabernet Sauvignon Fernand Cina, Salgesch | 64.00 |
| Petit Verdot Philippe Darioli, Martigny | 62.00 |
| Cornalin Cave St. Philippe, Salgesch | 59.00 |
| Diolinoir Philippe Darioli, Martigny | 58.00 |
| Merlot Cave St. Philippe, Salgesch | 57.00 |
| Carminoir Vieux Moulin, Vétroz | 55.00 |
| Cabernet Franc "Cuvée Lucas" Vieux Moulin, Vétroz | 55.00 |
| Gamaret Caves d'Anchettes, Venthône | 55.00 |
| Syrah Vouilloz Weine, Varen | 55.00 |
| Pinot Noir "Pfyfoltru" Keller Zur Grotte, Varen | 53.00 |
| Pinot Noir "Burgergemeinde Leukerbad" | 48.00 |
| Humagne Rouge "Latüochji" , Vinovativ, Salgesch | 53.00 |
| Gamay "Vieille Vignes" Gérald Besse, Martigny | 52.00 |
| Dédicace Vieux Moulin, Vétroz (Syrah, Cabernet Franc) | 61.00 |
| Caligula Cave la Romaine, Flanthey (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) | 58.00 |
| Soleil Noir Frédéric Zufferey, Chippis (Syrah, Pinot Noir, Cabernet, Merlot) | 51.00 |
| | 50cl |
| Tyrius Sélection Comby, Chamoson (Diolinoir, Humagne Rouge, Syrah) | 42.00 |
| Cornalin Sélection Comby, Chamoson | 42.00 |
| Brin de Folie Frédéric Zufferey, Chippis (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) | 40.00 |
| ...Grossformate ... | 150cl |
| Petite Arvine „Sélection Excelsus“, Chamoson | 110.00 |
| Glou Glou Bla Bla „Chasselas“ I.Bonvin, Corin | 99.00 |
| Magdalena Cave la Madeleine, Vétroz (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) | 131.00 |
| Merlot „Réserve“ Vieux Moulin, Vétroz | 110.00 |
| ...Die süsse Verführung ... | 37.5cl |
| Rahja (Sémillon, Sauvignon Blanc) Fernand Cina, Salgesch | 44.00 |