

## Chaalti Ruschtig – Kalte Gerichte

*Fynghackts Swiss Angus Beef-Tartar an är ä rassigu Sossu mit Spee va der Belper Knolle  
Därzüe gits greeschtuts Brot und Aichu*

Feingehacktes Swiss Angus Beef-Tartar an einer rassigen Sauce mit Spänen

von der Belper Knolle, geröstetes Schraubenbrot und Butter	70 gr	27.-
	140 gr	33.-
mit Country Frites		+3.-

*Ä Schisslu Wurstsalat wiä mu nu nur zu Bodmu bärchunt....!*

Schüssel Wurstsalat mit Tomaten, Käsewürfeln, Cornichons, Zwiebeln und Eier 19.-


*Ä Schisslu gmischluti Salat mit Italienischer- oder Hüüssossu*

Schüssel mit gemischten Salaten; italienische oder Haussauce 17.-

Zusatzgedecke: Für alle Gerichte plus Fr. 3.50

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.*

# Z'Bäschtä üs um Spycher - Aus dem „Spycher“

Für unsere Spezialitätenteller verwenden wir ausschliesslich Walliser Trockenfleisch ,  
Fleischspezialitäten aus Walliser Produktion sowie Käse und Alpschwein  
aus kontrollierten Leukerbadner Alpbetrieben

*Ds Bäschtä vam glicklichu Majing Alpuschwii: Giträchnuts Carré, Hammu, Späck und Coppa.  
Därzüe hüsgmachtä Pligätsch*

Das Beste vom glücklichen Majing-Alpschwein: Getrocknetes Carré, Schinken, Speck und Coppa. (verarbeitet in der Metzgerei Zuber, Stalden)

Mit hausgemachtem Anis-Nuss-Roggenbrot

28.-

*Original Wallisertällär: Trochufleisch, Späck und Hammu vam Alpuschwi, Hüsurscht,  
Zigär und Alpucheas*

Original Walliserteller auf dem Holz serviert: mit Trockenfleisch, Schinken und Speck vom Alpschwein, Hauswurst, Frischkäse und Alpkäse

29.-

*Walliser-Chees-Blattu mit verschidnu Härt-und Weichcheesa va ischu Alpä und där  
Umbgäbig mit hüsgmachtum Chutney und Pligätsch*

Walliser Käseplatte mit verschiedenen Käse von unseren Alpen und der Umgebung mit hausgemachtem Chutney und Anis-Nuss-Roggenbrot

23.-

Käse, Hauswurst und Alpschwein verkaufen wir auch zum Mitnehmen.  
Portioniert und verpackt in der Kühlvitrine im Restaurant

# Höiptgrichti – Hauptgerichte

*Chalbsbaggä 12 Std. im Chrittersud gschmoort uf Gmiässbätt mit gratinierter Paläntu*  
Kalbsbacken 12 Stunden im Kräutersud gegart auf Gemüsebett  
mit gratinierter Polenta nera

39.-

*Fleischspezialitätä uf dum heissu Späckstei mit hüsgmachtum Aichu, Gmiäss*  
*Baked Potatoe mit Süürrahm oder Country Frites*  
Fleischspezialitäten auf dem Speckstein mit Bergkräuterbutter, Gemüse,  
Baked Potatoe mit Sauerrahm oder Country Frites

- Swiss Quality Entrecôte (200 gr) 44.-
- (250 gr) 47.-
- Kalbskotelett (250 gr) 49.-

# Chees-Fondue - Käsefondue

*Chees-Fondue, ab 2 Persone, va ischär hüsgmachtu Mischig:*

- *Natür*
- *PornStar: mit Bier und Chilis*
- *mit Aprikosä, Abricot-Liqueur und Gschwällti*

*Därzüe ganz frisch gibachus Wirfilbrot:*

Käsefondue, ab 2 Personen, mit unserer hausgemachten Mischung und  
frisch gebackenem Würfelbrot:

- Nature
- PornStar: mit Bier « PornStar IPA“ und Chilis
- Valaisanne: mit Aprikosen Abricot-Liqueur und Schalenkartoffeln 28.-

# Urchigi Choscht – Urchige Küche

*Cholera: Porätsch, Äpfil, Härpfil und Raclettechees im Teig gibachu und chleinum Salat*

Cholera: Lauch, Aepfel, Kartoffeln und Raclettekäse im Teig gebacken und kleinem Salat

Als im Wallis im Mittelalter die Cholera wütete, wurde der damals übliche Tauschhandel von Nahrungsmitteln wegen der Ansteckungsgefahr verboten. Jeder Haushalt hatte dann nach eigenem Rezept, mit den spärlich vorhandenen Lebensmitteln, eine Art salzigen Kuchen zubereitet. Diesen nannte man Cholera. 22.-

*D'Cheesschnittu vom Bodmufux: mit Raclettechees, Wisswii, Hammu, Spiägileier und Zibiliä*

Käseschnitte mit Raclettekäse, Weisswein, Schinken, Spiegelei und Zwiebeln 23.-

*D'Cheesschnittu va dänu va dana dum Simplo: mit Tomatwirfil an Basilikum, Späck,*

*Raclette- und Walliser Blauschimmelchees „Bleu du Valais“*

Käseschnitte mit Tomatenwürfel an Basilikum, Speckstreifen, Raclette- und Walliser Blauschimmelkäse „Bleu du Valais“ 23.-

*Di Tüfilsschnittu: Cheesschnittu mit röibu Zibiliä, frischum Chnofloch und scharfu Chilischotä*

Die "Teufelsschnitte": Käseschnitte mit rohen Zwiebeln, frischem Knoblauch und scharfen Chilischoten

( 8tig: Isch där ds'scharfi, dä bisch du z'schwachä!)  22.-



Portion mit Kartoffel  
+ 1 dl Fendant

einfach 9.- doppelt 16.-  
14.- 20.-