

VOM SUPPENTOPF

FEINCREMIGES KÜRBISRAHMSÜPPCHEN
GERÖSTETE KERNE | KÜRBISKERNÖL 10.50
CRÈME LÉGÈRE DE POTIRON | GRAINS ET HUILE DE COURGE

HEIMATKÜCHE

ÄLPLER MACCARONI „WEIDSTÜBLI“
SCHINKEN | KARTOFFEL | RAHMSAUCE
BERGKÄSE ÜBERBACKEN | RÖSTZWIEBELN | APFELMUS 23.00
MACCARONI MONTAGNARD „WEIDSTÜBLI“
JAMBON | POMMES DE TERRE | SAUCE A LA CRÈME |
FROMAGE DE MONTAGNE | OIGNONS FRITS | COMPOTE DE POMMES

ÄLPLER RÖSTI | SCHINKEN | RAHMSAUCE
RACLETTEKÄSE ÜBERBACKEN 23.00
RÖSTI MONTAGNARD | JAMBON | FROMAGE GRATINÉE AU FOUR

KÄSESCHNITTE | WALLISER ROHSCHINKEN
TOMATEN | RÖSTZWIEBELN | EI 24.50
CROÛTE AU FROMAGE | JAMBON CRU VALAISAN
TOMATES | OIGNONS FRITS | OEUF

WALLISERTELLER
TROCKENFLEISCH | ROHSCHINKEN | HAUSWURST
HOBELKÄSE | TROCKENSPECK | SÜSS-SAURES GEMÜSE 28.50
ASSIETTE VALAISANNE
VIANDE SECHÉE | JAMBON CRU | SAUCISSE MAISON | REBIBES DE FROMAGE
LARD SECHÉ | LÉGUMES AIGRE-DOUX

HOBELKÄSE | SÜSS-SAURES GEMÜSE 19.50
LES REBIBES DE FROMAGE | LÉGUMES AIGRE-DOUX

WALLISER HAUSWURST GESCHNITTEN | BRÖTLI 11.00
SAUCISSE MAISON DU VALAIS | PETITS PAINS

HALBE PORTIONEN FR. 3.-- WENIGER
DEMIE PORTION MOINS FR. 3.--

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN
KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

SUR DEMANDE, NOS COLLABORATEURS VOUS RENSEIGNERONT VOLONTIERS SUR LES INGRÉDIENTS
PRÉSENTS DANS NOS PLATS QUI SONT SUSCEPTIBLES À PROVOQUER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉ

HAUPTSACHEN

ENTRECÔTE VOM SCHWEIZER WEIDERIND
ÜBERBACKEN MIT « CAFÉ DE PARIS »
BUNTES GEMÜSE | POMMES-FRITES 39.50

ENTRECÔTE DE BŒUF DE PATURAGE SUISSE « CAFÉ DE PARIS »
GARNITURE DE LÉGUMES | POMMES-FRITES

BAUERNBRATWURST
KRÄFTIGER BALSAMICOJUS | RÖSTZWIEBELN
BUNTES GEMÜSE | POMMES-FRITES 27.00

SAUCISSE PAYSANNE | JUS DE BALSAMICO | OIGNONS FRITS
GARNITURE DE LÉGUMES | POMMES-FRITES

RINDSTATAR | GETROCKNETE TOMATEN | OLIVEN
BELPER KNOLLE | BRIOCHE-TOASTBROT | BUTTER 31.00

TATAR DE BŒUF | TOMATES SÉCHÉES | OLIVES | BELPER KNOLLE
PAIN TOAST BRIOCHÉ | BEURRE

PULLED PORK BBQ-BURGER
GEZUPFTE, 48H IM WASSERBAD GEGARTE SCHWEINESCHULTER
KRÄUTERBUN | SALAT | TOMATEN | RÖSTZWIEBEL | GURKEN
BBQ-SAUCE | CRÈME FRAICHE | POMMES-FRITES 23.00

RÔTI DE PORC, CUIT 48H SOUS-VIDE À BASSE TEMPÉRATURE | SALADE
TOMATES | OIGNONS FRITS | CORNICHONS | SAUCE BBQ | CRÈME FRAICHE
POMMES-FRITES

SPAGHETTI „WEIDSTÜBLI“ 23.50

ROHSCHINKEN | STEINPILZEN | LEICHT PIKANTE SAUCE

JAMBON CRU | BOLETS | SAUCE LÉGÈREMENT PIKANTE

FONDUE MIT HAUSEIGENER KÄSEMISCHUNG (AB 2PERS.)

KÄSE-FONDUE 26.00 P.P.
FONDUE DE FROMAGE

KRÄUTER-FONDUE 27.00 P.P.
FONDUE DE FROMAGE | HERBES

TOMATEN-FONDUE 28.00 P.P.
FONDUE DE FROMAGE | TOMATES

STEINPILZ-FONDUE 29.00 P.P.
FONDUE DE FROMAGE | BOLETS

HERBSTLICHE GIPFELSTÜRMER

HERBSTLICHE BLATTSALATE | SPECK | BAUMNÜSSE
CHAMPIGNONS | TRAUBEN | HOBELKÄSE 22.00
SALADE CHASSEUR AVEC LARDS, CHAMPIGNONS, RAISINS,
CROÛTONS ET REBIBES DE FROMAGE D'ALPAGÉ

HAUSGEMACHTE CAPUNS
(SPÄTZLITEIG MIT BÜNDNER SALSIZ IN
MANGOLDBLÄTTER UMWICKELT,
IN FEINER RAHMBOUILLON GEGART
UND MIT BERGKÄSE ÜBERBACKEN) 26.00
CAPUNS FAIT À LA MAISON
(UNE PÂTE AVEC SALSIZ QUE L'ON
EMBALLE DANS DES FEUILLES DE BETTE
GRATINÉE AVEC DU FROMAGE AU FOUR)

REHSCHNITZEL | COGNACRAHMSAUCE 37.50
ESCALOPE DE CHEVREUIL | LA SAUCE AU COGNAC À LA CRÈME

REHPFEFFER 30.00
CIVET DE CHEVREUIL

DAZU SERVIEREN WIR IHNEN
HAUSGEMACHTE BUTTERSPÄTZLI
GESCHMORTES APFELROTKRAUT | MARRONI
BIRNE | TRAUBEN | PREISELBEEREN
SERVI AVEC FRISSETTES DORÉES AU BEURRE
CHOU ROUGE BRAISÉ | MARRONS
POIRE | RAISINS | AIREILLES ROUGE

VERGETARISCHER WILDBEILAGEN TELLER 26.00
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE DE LA CHASSE

SÜSSER ABSCHLUSS

VERMICELLES | MERINGUES | RAHM 9.00
VERMICELLES | MERINGUES | CHANTILLY

VERMICELLES | MERINGUES
VANILLEEIS | RAHM 12.00
VERMICELLES | MERINGUES | GLACE VANILLE
CHANTILLY