

Vorspeisen

Zum Apéro

Belalp-Platten mit regionalen Fleischspezialitäten und Hobelkäse, Pro Person CHF 16.00

Suppen zum aufwärmen

Randencremesuppe mit Orangenschaum CHF 12.00

Gemüsebouillon mit Eierflädli und Gemüsewürfel CHF 09.00

Walliser Weinsuppe mit Trockenfleisch und Croutons CHF 12.00

Knackig und Vitaminreich

Karamelisierter Ziegen-Frischkäse an bunten Blattsalaten,
mit Beerendressing, Baumnüssen und trockenen Aprikosen CHF 16.00

Nüsslersalat klassisch, mit Ei, Speck, Baumnüssen und Crouton CHF 14.00

Bunter Wintersalat mit Granatapfel, eingelegtem Gemüse, Baumnüssen und Crouton CHF 12.00

Walliser Rohschinken mit gebackenen Feigen und Trauben,
mit Baumnüssen und Crouton garniert CHF 16.00

Alle Salate wahlweise mit Cranberrievinaigrette, Italienischer- oder
Französischer Haussauce

Warme Gerichte

Pasta und Zwischengänge

Steinpilzrisotto mit Trüffelöl und Rosmarinschaum	CHF	18.00/32.00
Gnocchi mit Dattel-Tomatensauce und Mozzarella	CHF	16.00/29.00
Hausgemachte Bio-Tagliatelle mit Rindsstreifen vom Walliser Jungrind, an feiner Waldpilz-Rahmsauce und frischen Alpenkräutern garniert	CHF	32.00

Fleisch- und Fischgerichte

Rosa gebratene Entenbrust an würziger Jus, serviert mit Süsskartoffelpüree und gebratenem Pakchoi	CHF	44.00
Rindsfilet 250g an Rotweinjus, serviert mit Kartoffelgratin und Grillgemüse	CHF	56.00
Gebratenes Zanderfilet an Rotweinbutter, serviert mit Safranrisotto und Blattspinat	CHF	39.00
Schweins Cordon bleu nach Walliser Art, gefüllt mit Schinken, Raclettekäse und Tomate, serviert mit Pommes frites und Saisongemüse	CHF	36.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an Pilzrahmsauce, mit Butterrösti und Saisongemüse	CHF	48.00
Thai-Curry mit Poulet und Wok-Gemüse, serviert mit Jasminreis	CHF	32.00

Für Fleischliebhaber

„Heisser Stein“ serviert mit kleinem Beilagensalat

- mit Rinds-Filet, 250g CHF 56.00
- mit Entrecote oder Ribeye vom Jungrind, 250g CHF 52.00
- mit Lammkoteletts 6 Stk, vom Walliser Schwarznasenschaf CHF 52.00
- mit Maispouardenbrust ca 250g CHF 45.00

Beilagen wahlweise mit Pommes frites oder Raclettekartoffeln
BBQ-, Cocktail- und Tartarsauce

Fondue Chinoise, ab 2 Personen, 300g Fleisch/Person CHF 56.00

Beilagen wahlweise mit Pommes frites oder Raclettekartoffeln
BBQ-, Cocktail- und Tartarsauce

Käsig und Vegetarisch

Käsefondue klassisch, mit Aletschkäse und Knoblauchscheiben,
verfeinert mit frischen Alpenkräutern

ab 2 Personen, pro Person (mit Kartoffeln + CHF 4.-/Person) CHF 24.00

Bio-Tagliatelle an Pilzrahmsauce CHF 27.00

Gemüseteller klassisch, mit buntem Marktgemüse und Raclettekartoffeln CHF 29.00

Thai-Curry mit Wok-Gemüse CHF 27.00

Für unsere kleinen Gäste

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse	CHF 14.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Gemüse	CHF 14.00
Butternüdeli mit Tomatensauce	CHF 09.00
Butternüdeli Natur	CHF 07.00

Hausgemachtes Süsses zum abschliessen

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleglace und Rahm	CHF 12.00
Warmes Schokoküchlein mit Orangenragout und Vanilleglace	CHF 14.00
Rosmarin-Creme Brûlée mit Zwetschgenkompott	CHF 12.00

Verlangen sie auch unsere Mövenpick-Glacekarte