

## Vorspeisen

### Zum Apéro

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

### Suppen zum aufwärmen

Gemüsebouillon mit Eierflädli und Gemüsewürfel CHF 09.00

Apfel-Sellerie Suppe 1 CHF 14.00

Walliser Weinsuppe mit Trockenfleisch und Croutons CHF 14.00

### Knackig und Vitaminreich

Bunter Wintersalat mit Granatapfel, Baumnüssen und Croutons 2 CHF 16.00

Nüsslersalat klassisch, mit Ei, Speck und Croutons 2 CHF 16.00

Karamelisierter Ziegen-Frischkäse an bunten Blattsalaten,  
an Blutorangendressing, Baumnüssen und trockenen Aprikosen 1, 2 CHF 19.00

Trockenfleischmousse mit Portwein-Feigen, Salatbouquet  
an Balsamicodressing und Roggenbrot CHF 19.00

Alle Salate wahlweise mit Blutorangendressing, Italienischer- oder  
Französischer Haussauce

## Warme Gerichte

### Pasta und Zwischengänge

Bio-Ravioli mit Bergkäsefüllung, serviert an leichter Apfelsauce mit Röstzwiebeln	CHF	19.00/29.00
Butterrösti mit hausgebeiztem Lachs an Senf-Dill.-Sauce 1, 2	CHF	22.00/37.00
Hausgemachte Bio-Tagliatelle mit Rindsstreifen vom Walliser Jungrind, an feiner Waldpilz-Rahmsauce und frischen Alpenkräutern garniert	CHF	32.00

### Fleisch- und Fischgerichte

Thai-Curry mit Poulet und Wok-Gemüse, serviert mit Jasminreis 1, 2	CHF	32.00
Schweins Cordon bleu nach Walliser Art, gefüllt mit Schinken, Raclettekäse und Tomate, serviert mit Pommes frites und Saisongemüse 2	CHF	36.00
Gebratenes Saiblingfilet an Tannennadeln-Panade, serviert mit Meerrettichsauce Randen-Risotto und Orangenfenchel	CHF	39.00
Kalbs-Ossobuco an Rotwein-Jus mit Creme Polenta und Grillgemüse 1	CHF	44.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an Pilzrahmsauce, mit Butterrösti und Saisongemüse 1	CHF	48.00
Am Stück rosa gebratenes Karree vom Walliser Schwarznasenschaf 250g an Rotweinjus, serviert mit Kartoffelgratin und Ratatouillegemüse 1	CHF	52.00

## Für Fleischliebhaber

„Heisser Stein“ serviert mit kleinem Beilagensalat 1, 2

- mit Lammkoteletts 6 Stk, vom Walliser Schwarznasenschaf CHF 48.00
- mit Entrecote vom Jungrind, 250g CHF 48.00
- mit Rindsfilet 250g CHF 52.00

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

## Pasta, Käsig und Vegetarisch

Käsefondue klassisch, mit Aletschkäse und Knoblauchscheiben,  
verfeinert mit frischen Alpenkräutern 1, 2

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

Bio-Tagliatelle an Pilzrahmsauce CHF 27.00

Thai-Curry mit Wok-Gemüse 1, 2, 3 CHF 31.00

Steinpilzrisotto mit gebratenen Pilzen und Rosmarinschaum 1 CHF 33.00

## Für unsere kleinen Gäste

Butternüdeli Natur	CHF 08.00
Butternüdeli mit Tomatensauce	CHF 10.00
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse 2	CHF 14.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Gemüse 2	CHF 14.00

## Hausgemachtes Süsses zum abschliessen

Hausgemachte Dessertvariationen zum auslesen CHF 5.00/Glas

Fragen Sie unseren Service

Verlangen sie auch unsere Mövenpick-Glacekarte