

## Unsere Philosophie

Wo immer möglich beziehen wir unsere Ware frisch und direkt vor Ort, aus regionaler Aufzucht und Produktion. Eier aus regionaler, artgerechter Bodenhaltung von Geflügelfarm Salzmann Naters, Fleisch von regionalen Bauernbetrieben, Käse von der Belalp und von Walliser Alpkäsereien, Teigwaren aus BIO-Herstellung Novena in Ulrichen und die Weine von Diego Mathier in Salgesch.

Die Anlieferung auf über 2100 Meter ist mit Aufwand und zusätzlichen Kosten verbunden. Dennoch versuchen wir Sommer wie Winter die Kosten möglichst tief zu halten um unseren Gästen ein möglichst faires Angebot von bester Qualität anbieten zu können.

Wir wünschen Ihnen in unserem Hause einen wunderschönen und unvergesslichen Aufenthalt. Zögern sie nicht, wenn Sie Verbesserungsvorschläge anbringen wollen. Nur so können wir möglichst allen Gästen gerecht werden.

Wir und das gesamte Team heissen Sie bei uns im Hotel Belalp recht herzlich Willkommen!

Auf der Suche nach einem geeigneten Geschenk, Überraschung oder einfach nur einem Dankeschön?  
Wir stellen für Sie den personalisierten Gutschein aus, ob für Hotel oder Restauration, für jedes Budget.

1 = Glutenfrei

2 = Laktosefrei

3 = Vegan

## Vorspeisen

### Hausgemachte Suppen

Walliser Weinsuppe mit Trockenfleisch und Croutons	CHF	14.00
Schaumsuppe vom schwarzen Sommertrüffel mit Blätterteiggebäck	CHF	15.00

### Knackig und Vitaminreich

Grüner Blattsalat mit Kernen, gerösteten Crouton und Melonenwürfel, 2&3	CHF	12.00
Gemischter Sommersalat mit Kernen, Crouton und Melonenwürfel, 2	CHF	15.00
Rucola-Salat mit Cherrytomaten und gebratenen Garnelen (3 Stk), 1&2	CHF	18.00
Ziegen-Frischkäse an Honig auf Zucchini-Carpaccio mit Salatbouquet, 1	CHF	19.00

Alle Salate wahlweise mit Cranberrievinaigrette, Italienischer- oder Französischer Haussauce

### Frisch und Leicht

Tartar vom Walliser Rind, mit Saisonsalat und lauwarmen Brioch serviert	CHF	19.00/28.00
Avocadomousse an Birnen-Chutney, mit kleinem Salatbouquet serviert, 1	CHF	19.00
Gemischter Salatteller mit gebratenen Pouletstreifen an Currysauce	CHF	29.00

Rind, Kalb, Lamm, Schwein, Poulet, Felchen = CH  
Garnelen = Vietnam

## Warme Gerichte

### Fleisch- und Fischgerichte

Gegrilltes Kalbssteak 200g auf Kräutersauce, begleitet mit Rosmarin-Bratkartoffeln und Grillgemüse, 2	CHF	47.00
Lammrücken unter der Senf- Kräuterkruste an Balsamicojus begleitet mit Kartoffelgratin und Ratatouille	CHF	48.00
Poschiertes Felchenfilet an Noilly-Prat-Schaum, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse	CHF	39.00
Gegrilltes Rinds-Filet 200g an Schalottenjus, serviert mit Kartoffelcreme, sautierten Pilze und Junggemüse, 2	CHF	48.00
Hausgemachte Bio-Tagliatelle mit Rindsfiletstreifen vom Walliser Jungrind, an feiner Trüffelsauce und frischen schwarzen Sommer-Trüffel, 2	CHF	49.00
Walliser Cordon bleu vom Schwein 300g, gefüllt mit Schinken, Tomate und Raclettekäse, serviert mit hausgemachten Pommes frites und Junggemüse	CHF	36.00
Belalp-Burger mit Rindfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Raclettekäse, Speck und Spiegelei, serviert mit hausgemachten Pommes frites und Salatgarnitur	CHF	34.00
Thai-Curry mit Pouletstreifen und Wok-Gemüse, serviert mit Jasminreis, 2	CHF	32.00

### Fitnesssteller mit bunten Salaten und Melonenfächer

- mit Rinds-Entrecote vom Walliser Eringer, mit Kräuterbutter, 1 CHF 42.00
- mit Kalbssteak, serviert mit Kräuterbutter, 1 CHF 44.00
- mit Felchen-Filet und Zitrone, 1 CHF 36.00
- mit 5 Stk. Riesengarnelen, gebraten in Knoblauchbutter, 1 CHF 36.00

### Käsig und Vegetarisch

Käsefondue klassisch, mit Aletschkäse und Knoblauchscheiben,  
mit Alpenkräutern verfeinert, ab 2 Personen, pro Person CHF 24.00

Gemüse-Ravioli vegan, serviert mit Oliven und getrockneten Tomaten, 2&3 CHF 27.00

Edelweiss-Ravioli gefüllt mit Frischkäse, angebraten in Salbeibutter,  
serviert mit Aprikosen und Baumnüssen CHF 29.00

«Belalp-Burger» vegetarisch, mit Tomaten Zwiebeln, Raclettekäse und Spiegelei,  
serviert mit Süsskartoffel-Pommes frites und kleinem gemischten Salat CHF 32.00

Thai-Curry mit Wok-Gemüse, serviert mit Jasminreis, 1 CHF 31.00

## Für unsere kleinen Gäste

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse	CHF 14.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Gemüse	CHF 14.00
Aelplermaggaronen mit Zwiebeln, Speck und Raclettekäse, serviert mit Apfelmus	CHF 14.00

## Hausgemachtes Süsses zum abschliessen

Tobleronen-Mousse an frischen Waldbeeren mit Eierlikörschaum	CHF 16.00
Warmes Schokoladen Souffle, serviert mit Kirscheis und Kirschkompott	CHF 16.00
Caramelisierte Walliser Aprikosen, mariniert mit Apricotine an Vanilleeis	CHF 16.00

Verlangen sie auch unsere Mövenpick-Glacekarte