

## Vorspeisen

### Hausgemachte Suppen

Walliser Weinsuppe mit Trockenfleisch und Croutons	CHF	14.00
Broccolischaumsuppe mit Rahmtupfer, Mandelblätter und Blätterteiggebäck	CHF	14.00

### Knackig und Vitaminreich

Grüner Blattsalat mit Kernen, gerösteten Crouton und Melonenwürfel, 2&3	CHF	12.00
Gemischter Sommersalat mit Kernen, Crouton und Melonenwürfel, 2&3	CHF	16.00
Büffelmozzarella auf Tomaten-Carpaccio, mit frischem Rucolasalat garniert 1	CHF	18.00
Ziegen-Frischkäse an Honig auf Zucchini-Carpaccio mit Salatbouquet, 1	CHF	19.00

Alle Salate wahlweise mit Cranberrievinaigrette 1,2&3, Italienischer 1,2&3- oder Französischer Haussauce 1&2

### Frisch und Leicht

Tartar vom Walliser Rind, mit Saisonsalat und Toastbrot serviert	CHF	19.00/28.00
Gebackene Käsepraline auf buntem Grillgemüse mit kleinem Salatbouquet	CHF	19.00
Gemischter Salatteller mit gebratenen Pouletstreifen an Currysauce 1	CHF	29.00

Rind, Kalb, Lamm, Schwein, Poulet = CH

Zander = CH/Europa

1 Glutenfrei, 2 Laktosefrei, 3 Vegan

## Warme Gerichte

### Fleisch- und Fischgerichte

Geschnetzelte Kalbsleber an Zwiebel-Kräuterjus, mit Butterrösti und Gemüsebouquet serviert	CHF	39.00
Kalbs-Schnitzel Wiener Art, serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet 2	CHF	45.00
Lammrücken unter der Senf- Kräuterkruste an Balsamicojus begleitet mit Tomaten-Bramata und Ratatouille	CHF	48.00
Gebratener Zander an leichter Weissweinkräutersauce, begleitet mit Peterli-Kartoffeln und frischem Blattspinat	CHF	38.00
Gegrilltes Rinds-Filet 200g an Pfeffersauce, serviert mit Macarie-Kartoffeln und Grillgemüse,	CHF	48.00
Hausgemachte Bio-Tagliatelle mit Rindsfiletstreifen vom Walliser Jungrind, an feiner Pilz-Rahmsauce,	CHF	38.00
Walliser Cordon bleu vom Schwein 300g, gefüllt mit Schinken, Tomate und Raclettekäse, serviert mit hausgemachten Pommes frites und Buntgemüse	CHF	38.00
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&3	CHF	36.00
Chateaubriand 250g/ Person, serviert mit Sauce Bernaise & Kräuterjus und Buntgemüse Beilagen nach Wahl (Rosmarinkartoffel, Tagliatelle, Jasminreis, Pommes frites)	CHF	56.-/Person

### Fitnesssteller mit bunten Salaten und Melonenfächer

- mit Rinds-Filet 250g vom Walliser Eringer, mit Kräuterbutter, 1 CHF 49.00
- mit Fleischspieß (Rind/Schwein/Poulet) serviert mit Kräuterbutter, 1 CHF 38.00
- mit gebratenem Zander und Zitrone, 1 CHF 36.00
- mit Egli-Knusperli im Bierteig und Tartarsauce CHF 33.00

### Käsig und Vegetarisch

Käsefondue klassisch, mit Aletschkäse und Knoblauchscheiben,  
mit Alpenkräutern verfeinert, ab 2 Personen, pro Person CHF 28.00

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 33.00

«Belalp-Burger» vegetarisch, mit Tomaten Zwiebeln, Raclettekäse und Spiegelei,  
serviert mit Pommes frites und kleinem gemischtem Salat CHF 33.00

Thai-Curry mit Wok-Gemüse, serviert mit Jasminreis, 2&3 CHF 33.00

## Für unsere kleinen Gäste

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse	CHF	16.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Gemüse	CHF	16.00
Butternüdeli natur	CHF	12.00
Butternüdeli mit Tomatensauce	CHF	16.00

## Hausgemachtes Süsses zum abschliessen

Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm serviert 1	CHF	14.00
Warmes Schokoladen Souffle, serviert mit Walnussglace und Rahm	CHF	18.00
Caramelisierte Walliser Aprikosen, mariniert mit Apricotine an Vanilleeis 1	CHF	18.00

Verlangen sie auch unsere Mövenpick-Glacekarte