

## Vorspeisen

### Zum Apéro

Belalp-Platten mit regionalen Fleischspezialitäten und Hobelkäse CHF 16.00

### Suppen zum aufwärmen

Gemüsebouillon mit Eierflädli und Gemüsewürfel CHF 10.00

Steinpilzcremesuppe mit Lauchstroh und Croutons CHF 16.00

Walliser Weissweinsuppe mit Trockenfleisch, Sahnetupfer und Croutons CHF 16.00

### Knackig und Vitaminreich

Bunter Wintersalat mit Granatapfel, Nüssen und Croutons 3 CHF 16.00

Nüsslersalat klassisch, mit Ei, Speck und Croutons CHF 16.00

Karamelisierter Ziegen-Frischkäse an Zucchini carpaccio mit Salatbouquet mit Nüssen und glasierten Trauben serviert 1,2 CHF 19.00

Rindstartar klassisch mit Toast serviert 80g/120g 2 CHF 19.-/28.-

Alle Salate wahlweise mit Cranberrie Vinagrette 1,2,3

Italienischem Dressing 1,2,3, oder Französischer Haussauce 1,2

Glutenfrei 1, Laktosefrei 2, Vegan 3

## Warme Gerichte

### Pasta und Vegetarisch

Hausgemachte Orangen-Dattel-Nussravioli in der Thymianbutter geschwenkt, serviert mit frischen Datteln, Orangenfilet und Baumnüssen	CHF	31.00
Safranrisotto mit Weissweinschaum, garniert mit Ruccola, confierten Tomaten und Walliser Hobelkäse	CHF	33.00
Hausgemachte Bio-Tagliatelle an Waldpilz-Rahmsauce und getrockneten Alpenkräutern	CHF	29.00
Thai-Curry mit Wok-Gemüse und Jasminreis 1,2,3	CHF	31.00
«Belalp-Burger» vegetarisch, mit Tomaten, Zwiebeln, Raclettekäse und Spiegelei, serviert mit Pommes frites	CHF	32.00
Vegane Dinkel-Gemüseravioli, angebraten im Olivenöl mit Oliven und getrockneten Tomaten 3	CHF	29.00

### Für Fleischliebhaber

„Heisser Stein“ serviert mit drei Saucen, BBQ-, Cocktail- Tartarsauce und Kräuterbutter		
- mit Rinds-Filet 250g	CHF	52.00
- mit Kalbssteak, 250g	CHF	56.00
- mit Lamm-Rücken 250g	CHF	48.00
- mit Rinds-Entrecote 250g	CHF	48.00

Beilagen wahlweise mit Pommes frites, Jasminreis, Raclettekartoffeln, Tagliatelle

Rind, Kalb, Schwein, Poulet = CH, Saibling = CH/Europa

## Fleisch- und Fischgerichte

Thai-Curry mit Poulet und Wok-Gemüse, serviert mit Jasminreis 1,2	CHF	36.00
Hausgemachte Bio-Tagliatelle mit Rindsfiletstreifen vom Walliser Jungrind, an Pilzrahmsauce mit getrockneten Alpenkräutern serviert	CHF	38.00
Schweins Cordon bleu nach Walliser Art, gefüllt mit Schinken, Raclettekäse und Tomate, serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF	38.00
Belalp-Burger mit Rindfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Raclettekäse, Speck und Spiegelei, serviert mit Pommes frites und Salatgarnitur	CHF	34.00
Gebratenes Saiblingsfilet serviert mit Meerrettichsauce, begleitet mit Weisswein-Risotto und Blattspinat	CHF	39.00
Kalbs-Leber an Kräuterjus serviert mit Butterrösti und Gemüsebouquet	CHF	39.00
Paniertes Kalbsschnitzel Wiener Art, mit Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF	44.00
Rindsfilet 200g an Schalottenjus, serviert mit Kartoffel- und Karottenpüree, mit Gemüsebouquet	CHF	48.00
Rosa gebratener Lamm-Rücken unter der Senfkruste an Balsamicojus, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse	CHF	49.00
Chateaubriand 250g/Person, serviert mit Sauce Bernaise, Kräuterjus und Gemüsebouquet Beilagen nach Wahl (Pommes frites, Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln oder Jasminreis)	CHF	56.-/P

## 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	28.00
--	-----	-------

## Für unsere kleinen Gäste

Butternüdeli Natur	CHF	10.00
Butternüdeli mit Tomatensauce	CHF	14.00
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse	CHF	16.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Gemüse	CHF	16.00

## Hausgemachtes Süsses zum abschliessen

Hausgemachte Apfelküchlein, serviert an Vanillesauce und Rahm	CHF	16.00
Triologie von der Schokolade Schokoladen-Souffle, Schokoladenglace, Schokoladenmousse, serviert mit frischen Früchten	CHF	19.00
Hausgemachtes Tiramisu mit Waldbeere-Ragout und Amaretto-Espuma	CHF	16.00

Verlangen sie auch unsere Mövenpick-Glacekarte