

Vorspeisen

Hausgemachte Suppen

Walliser Weinsuppe mit Sahnehäubchen, Trockenfleisch und Croutons	CHF	16.00
Zitronengras-Currysuppe mit Mango Perlen 1,2,3,	CHF	16.00

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
Zweierlei Ziegen-Frischkäsepraline (Kräutermantel & Sesammantel) Serviert an Birnen Chutney und Salatbouquet, 2	CHF	19.00
Trüffelmouse mit confierten Tomaten, Lauchstroh und kleinem Salatbouquet	CHF	22.00

Alle Salate wahlweise mit Cranberry-Vinaigrette 1,2,3, Italienischer 1,2,3- oder Französischer Haussauce 1,2

Frisch und Leicht

Tartar vom Walliser Rind, Klassisch mit Toastbrot serviert, 80g/120g	CHF	24.00/36.00
Gemischter Salatteller mit gebratenen Pouletstreifen an Currysauce 1	CHF	29.00
Antipasti-Teller mit Grillgemüse, Oliven, getrockneten Tomaten, Melonen Rohschinken und Walliser Trockenfleisch 1,2,	CHF	21.00

Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Felchen = CH

Lamm = CH & NZ

1 Glutenfrei, 2 Laktosefrei, 3 Vegan

Warme Gerichte

Fleisch- und Fischgerichte

Geschnetzelte Kalbsleber an Calvadosjus, begleitet mit Butterrösti und Gemüsebouquet	CHF	44.00
Kalbs-Schnitzel Wiener Art, serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF	46.00
Lamm-Entrecote unter der Ziegenkäsekruste an Balsamicojus begleitet mit Kartoffelgratin und Ratatouille-Gemüse	CHF	48.00
Felchenfilet an Kräuterschaum, begleitet mit Safranrisotto und Wurzelgemüse, 1,	CHF	42.00
Gegrilltes Rinds-Filet 200g an Morchelrahmsauce, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse, 1,	CHF	49.00
Hausgemachte Bio-Tagliatelle mit Rindsfiletstreifen vom Walliser Jungrind, an feiner Trüffelsauce und frischem schwarzen Sommertrüffel,	CHF	48.00
Hausgemachte Bio-Tagliatelle mit Rindsfiletstreifen vom Walliser Jungrind, an Pilzrahmsauce	CHF	42.00
Walliser Cordon bleu vom Schwein 300g, gefüllt mit Schinken, Tomate und Raclettekäse, serviert mit Pommes frites und Buntgemüse	CHF	38.00
Belalp-Burger vom Angusrind, mit Tomaten, Zwiebeln, Raclettekäse, Speck und Spiegelei, serviert mit Pommes frites und Salatgarnitur	CHF	36.00
Thai-Curry mit Pouletstreifen und Wok-Gemüse, serviert mit Jasminreis, 1,2,	CHF	38.00
Chateaubriand 250g/ Pers, serviert mit Sauce Bernaise & Morchelrahmsauce und Buntgemüse Beilagen nach Wahl (Rosmarinkartoffel, Tagliatelle, Jasminreis, Pommes frites)	CHF	58.-/Person

Fitnesssteller mit bunten Salaten, Melonenfächer, Crouton und Kernen

- mit Rindsfilet 250g und hausgemachtem Kräuterbutter	CHF	46.00
- mit paniertem Kalbsschnitzel	CHF	44.00
- mit Pouletbrust	CHF	36.00
- mit Egli-Knusperli im Bierteig und Tartarsauce	CHF	36.00

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, 1,2,3,	CHF	32.00
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und mediterranen Gemüse, geschwenkt in Kräuterbutter	CHF	33.00
«Belalp-Burger» vegetarisch, mit Tomaten Zwiebeln, Raclettekäse und Spiegelei, serviert mit Pommes frites und kleinem gemischten Salat	CHF	35.00
Hausgemachte Bio-Tagliatelle an Pilzrahmsauce	CHF	29.00
Thai-Curry mit Wok-Gemüse, serviert mit Jasminreis, 1,2,3,	CHF	32.00
Thai-Curry mit Wok-Gemüse, mit Jasminreis und veganem Poulet-Geschnetzeltem 1,2,3,	CHF	41.00

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

Erdbeer-Joghurt Mousse mit Walnuss-Crumbel	CHF 18.00
Weisses Toblerone Mousse mit frischen Waldbeeren und Eierlikör-Espuma	CHF 18.00
Caramelisierte Walliser Aprikosen, mariniert mit Apricotine an Vanilleeis	CHF 18.00

Verlangen sie auch unsere Mövenpick-Glacekarte