

Vorspeisen

Hausgemachte Suppen

Walliser Weinsuppe mit Sahnehäubchen, Trockenfleisch und Croutons	CHF	16.00
Tomatensuppe mit Gin, Sauerrahm und Crouton	CHF	16.00

Knackig und Vitaminreich

Grüner Blattsalat mit Kernen, Crouton und Melonenwürfel, 2,3	CHF	12.00
Gemischter Sommersalat mit Kernen, Crouton und Melonenwürfel, 2,3	CHF	16.00
Ziegen-Frischkäse, caramelisiert mit Honig und Baumnüssen, Serviert an Birnen Chutney und Salatbouquet, 2	CHF	22.00

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

Frisch und Leicht

Rindercarpaccio an Baumnussöl, serviert mit Jungsalat, Pinienkernen und Parmesanspänen	CHF	23.00
Mediterraner Couscous-Salat mit Oliven, getrockneten Tomaten an Joghurt-Minze-Dip, serviert mit Jungsalat, Grillgemüse Fetakäse und Pilzen. Mit 3 Stk Plack Tiger Crevetten plus CHF 12.-	CHF	22.00
Rauchlachs und Gurkensalat an Senf-Honig-Dip, mit Meerrettichmousse und warmen Toast serviert	CHF	21.00

Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Felchen = CH,

1 Glutenfrei, 2 Laktosefrei, 3 Vegan

Allergene: Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne Auskunft.

Warme Gerichte

Fleisch- und Fischgerichte

Rinds-Stroganoff mit Langkornreis und Sauerrahm serviert	CHF	44.00
Kalbs-Schnitzel Wiener Art, serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF	46.00
Schweinsfilet 250g, serviert an Pilzrahmsauce begleitet mit Kroketten und Speckbohnen	CHF	45.00
Lachsfilet auf Lauchbeet an Zitronensauce, begleitet mit Gemüsereis und confierten Tomaten	CHF	42.00
Gegrilltes Rinds-Filet 200g «Cafe de Paris», serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF	49.00
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	CHF	36.00
Thai-Curry mit Pouletstreifen und Wok-Gemüse, serviert mit Jasminreis, 2,	CHF	38.00

Fitnessteller 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
- mit Black Tiger Crevetten	CHF	43.00

Käsig und Vegetarisch

Käsefondue klassisch, mit Aletschkäse und Knoblauchscheiben, mit Alpenkräutern verfeinert, ab 2 Personen, pro Person	CHF	28.00
Dinkel-Gemüseravioli vegan, serviert mit Oliven und getrockneten Tomaten, 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	CHF	35.00
Hausgemachte Bio-Tagliatelle an Pilzrahmsauce	CHF	29.00
Thai-Curry mit Wok-Gemüse, serviert mit Jasminreis, 2,3,	CHF	32.00

Für unsere kleinen Gäste

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse	CHF	16.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Gemüse	CHF	16.00
Egli-Knusperli mit Pommes frites und Tatarsauce	CHF	18.00
Butternüdeli natur	CHF	12.00
Butternüdeli mit Tomatensauce	CHF	16.00

Hausgemachtes Süsses zum abschliessen

Coupe Romanoff (mit Grand Marnier)	CHF	16.00
Toblerone-Cremeschnitten mit frischen Waldbeeren serviert	CHF	18.00
Caramelisierte Walliser Aprikosen, mariniert mit Apricotine an Vanilleeis	CHF	18.00

Verlangen sie auch unsere Mövenpick-Glacekarte