

## Vorspeisen

### Zum Apéro

Belalp-Platten mit regionalen Fleischspezialitäten und Hobelkäse CHF 18.00

### Suppen zum aufwärmen

Blumenkohl Schaumsuppe mit Nussbutter und Lauchstroh CHF 16.00

Walliser Weissweinsuppe mit Trockenfleisch, Sahnetupfer und Croutons CHF 16.00

### Knackig und Vitaminreich

Bunter Wintersalat mit Mandarinen, glasierten Trauben und Croutons CHF 14.00

Grüner Blattsalat mit Mandarinen, glasierten Trauben und Croutons CHF 12.00

Nüsslersalat klassisch, mit Ei, Speck und Croutons CHF 18.00

Karamelisierter Ziegen-Frischkäse mit Birnen-Chutney serviert mit  
Baumnüssen und Salatbouquet 1,2 CHF 19.00

Rinds-Carpaccio an Baumnussöl, serviert mit Ruccola, Pinienkernen und Parmesan CHF 24.00

Rauchlachs und Gurkensalat an Senf-Honig-Dip,  
mit Meerrettichmousse und warmen Toast serviert CHF 24.00

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

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

## Warme Gerichte

### Pasta, Vegetarisch & Vegan

Winterlicher Gemüserisotto mit confierten Tomaten, Rucola und Hobelkäse serviert	CHF	34.00
Hausgemachte Bio-Tagliatelle an Champignonrahmsauce und getrockneten Alpenkräutern	CHF	31.00
Thai-Curry mit Wok-Gemüse und Jasminreis 2,3	CHF	32.00
«Belalp-Burger» vegetarisch, mit Tomaten, Zwiebeln, Raclettekäse und Spiegelei, serviert mit Pommes frites	CHF	34.00
Vegane Dinkel-Gemüseravioli, angebraten im Olivenöl mit Oliven und getrockneten Tomaten 2,3	CHF	32.00

### Für Fleischliebhaber

„Heisser Stein“ serviert mit hausgemachtem Kräuterbutter, Cocktail- und Tartarsauce		
- mit Rinds-Filet 250g	CHF	49.00
- mit Kalbssteak, 250g	CHF	54.00
- mit Lamm-Entrecote 250g	CHF	48.00

Beilagen wahlweise mit Pommes frites, Kartoffelgratin, Tagliatelle, Rosmarinkartoffel

Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Lachs = CH, Lamm = CH/Neuseeland

## Fleisch- und Fischgerichte

Hausgemachte Bio-Tagliatelle mit Rindsfiletstreifen vom Walliser Jungrind, an Champignonrahmsauce mit getrockneten Alpenkräutern serviert	CHF	38.00
Schweins Cordon bleu nach Walliser Art, gefüllt mit Schinken, Käse und Tomate, serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF	38.00
Belalp-Burger mit Rindfleisch vom Angusrind, mit Tomaten, Zwiebeln, Raclettekäse, Speck und Spiegelei, serviert mit Pommes frites	CHF	36.00
Gebratenes Lachsfilet an Orangen-Schaumsauce, serviert mit Parisienne Kartoffeln und Blattspinat	CHF	39.00
Paniertes Kalbsschnitzel Wiener Art, mit Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF	44.00
Rindsfilet 200g an Morchelrahmsauce, serviert mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	CHF	48.00
Thai-Curry mit Wok-Gemüse und Jasminreis, mit gebratener Pouletbrust	CHF	38.00
Am Stück rosa gebratenes Lamm-Entrecote an Kräuterkruste und Balsamicojus, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen	CHF	49.00
Kalbs-Ossobucco an Kräuterjus, serviert mit Weissweinsrisotto und Ratatouillengemüse	CHF	44.00
Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce, serviert mit Tagliatelle, Pfirsich und Sahnetupfer	CHF	43.00

## 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	29.00
--	-----	-------

## Für unsere kleinen Gäste

Butternüdeli Natur	CHF	10.00
Spaghetti Napoli	CHF	14.00
Spaghetti Bolognese	CHF	16.00
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 mit warmer Vanillesauce und Rahm	CHF	19.00
Hausgemachtes Schoko-Küchlein warm serviert mit Vanilleglace und Rahmtupfer	CHF	19.00
Hausgemachtes Birnen-Tiramisu, serviert mit frischen Früchten	CHF	19.00

Verlangen sie auch unsere Mövenpick-Glacekarte