

## 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 serviert mit Crouton und Melonenwürfel, 2,3	CHF	12.00
Gemischter Sommersalat serviert mit Crouton und Melonenwürfel, 2,3	CHF	16.00
Ziegen-Frischkäse, caramelisiert mit Honig und gerösteten Pinienkernen, 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

Tartar vom Walliser Rinde, klassisch mit Toastbrot serviert, 80g/120g	CHF	25.00/38.00
Mediterraner Couscous-Salat mit Oliven, getrockneten Tomaten an Joghurt-Minze-Dip, serviert mit Jungsalat, Grillgemüse, Frischkäse und Pilzen.	CHF	22.00
Lachstatar mit Tonic-Gurken an Senf-Honig-Dip, mit Meerrettichmousse und warmen Toast serviert	CHF	21.00

Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Lachs = 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 Paprika und Champignon, mit Langkornreis und Sauerrahm serviert	CHF	44.00
Kalbs-Schnitzel Wiener Art, serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF	46.00
Schweinsfilet 200g, serviert an Champignonrahmsauce begleitet mit Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen	CHF	45.00
Lachsfilet an Zitronensauce, begleitet mit Gemüsereis und confierten Tomaten	CHF	42.00
Rinds-Filet 250g «Cafe de Paris», serviert im Pfännchen, serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet, ab 2 Personen	CHF	56.00/Per.
Rosa gebratenes Lammrack an Balsamicojus, serviert mit Kartoffelgratin und Ratatouillengemüse	CHF	49.00
Hausgemachte Bio-Tagliatelle mit Rindsfiletstreifen vom Walliser Jungrind, an Champignonrahmsauce serviert	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 200g und hausgemachtem Kräuterbutter	CHF	42.00
- mit paniertem Kalbsschnitzel	CHF	40.00
- mit Pouletbrust	CHF	34.00
- mit Egli-Knusperli im Bierteig und Tartarsauce	CHF	34.00
- mit Cholera (Blätterteig, Apfel, Lauch, Kartoffel, Käse, Zwiebel)	CHF	32.00

## 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
Edelweiss-Ravioli gefüllt mit Ricotta und mediterranen Gemüse, geschwenkt in Kräuter- Salbeibutter, serviert mit Aprikosen und Baumnüssen, mit Parmesanspänen	CHF	33.00
«Belalp-Burger» vegetarisch, mit Tomaten Zwiebeln, Raclettekäse und Spiegelei, serviert mit Pommes frites	CHF	35.00
Hausgemachte Bio-Tagliatelle an Champignonrahmsauce	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

Zitrusfrucht-Crème brûlée garniert mit frischen Früchten	CHF 18.00
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