

Vorspeisen

Hausgemachte Suppen

Walliser Weinsuppe mit Sahnehäubchen, Trockenfleisch und Croutons	CHF	16.00
Gelbe Peperonisuppe mit Garnelen-Spiess	CHF	18.00

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
Orangen-Endiviensalat mit Räucherlachs-Gnocchi und Baumnüsse, an Balsamicodressing	CHF	21.00

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, 90g/160g	CHF	25.00/39.00
Apfel-Avocado Törtchen im Zucchiniürtel, mit gegrillten Garnelen	CHF	24.00
Rauchlachs auf Gurkensalat an Senf-Honig-Dressing, mit Meerrettichmousse und warmen Toast serviert	CHF	24.00/35.00

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

Kalbs-Schnitzel Wiener Art, serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF	46.00
Schweinsfilet 200g, serviert an Champignonrahmsauce begleitet mit Tagliatelle und Speckbohnen	CHF	45.00
Zanderfilet im Kürbismantel an Safransauce, serviert mit Belugalinsen und Tomatenschaum	CHF	42.00
Rinds-Entrecôte 250g «Cafe de Paris», serviert im Pfännchen, serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet, ab 2 Personen	CHF	54.00/Per.
Rosa gebratenes Lamm-Entrecôte an Balsamicojus, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüsespiess	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 Gemüsebouquet	CHF	39.00
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	42.00
- mit Pouletbrust	CHF	34.00
- mit Egli-Knusperli im Bierteig und Tartarsauce	CHF	34.00
- mit Cholera (Blätterteig, Apfel, Lauch, Kartoffel, Käse, Zwiebel, Speck)	CHF	38.00
- mit Cholera vegetarisch	CHF	34.00

Käsig und Vegetarisch

Käsefondue klassisch, mit Aletschkäse und Knoblauchscheiben, mit Alpenkräutern verfeinert, ab 2 Personen, pro Person	CHF	29.00
Dinkel-Gemüseravioli vegan, serviert mit Oliven und getrockneten Tomaten, 2,3,	CHF	34.00
Edelweiss-Ravioli gefüllt mit Ricotta und mediterranen Gemüse, geschwenkt in Kräuter- Salbeibutter, serviert mit Aprikosen und Baumnüssen, mit Parmesanspänen	CHF	34.00
«Belalp-Burger» vegetarisch, mit Tomaten Zwiebeln, Raclettekäse und Spiegelei, serviert mit Pommes frites	CHF	35.00
Hausgemachte Bio-Tagliatelle an Champignonrahmsauce	CHF	32.00
Thai-Curry mit Wok-Gemüse, serviert mit Jasminreis, 2,3,	CHF	33.00

Für unsere kleinen Gäste

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse	CHF 18.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Gemüse	CHF 18.00
Egli-Knusperli mit Pommes frites und Tatarsauce	CHF 18.00
Butternüdeli natur	CHF 14.00
Butternüdeli mit Tomatensauce	CHF 18.00

Hausgemachtes Süsses zum abschliessen

Trio mit gebackener Glace (Vanille, Cocos, Panna cotta) serviert mit frischen Beeren	CHF 18.00
Caramelisierte Walliser Aprikosen, mariniert mit Apricotine an Vanilleeis	CHF 18.00

Verlangen sie auch unsere Mövenpick-Glacekarte