

Vorspeisen

Zum Apéro

Belalp-Platten mit regionalen Fleischspezialitäten und Hobelkäse CHF 18.00

Suppen zum aufwärmen

Lauchcremesuppe mit Streifen vom Rohschinken, mit Sahnetupfer und Croutons CHF 16.00

Walliser Weissweinsuppe mit Trockenfleisch, Sahnetupfer und Croutons CHF 16.00

Knackig und Vitaminreich

Bunter Wintersalat mit Mandarinen, Granatapfel und Croutons 3 CHF 16.00

Nüsslersalat klassisch, mit Ei, Speck und Croutons CHF 18.00

Karamelisierter Ziegen-Frischkäse auf Zucchincarpaccio serviert mit Salatbouquet, Baumnüssen und glasierten Trauben 1,2 CHF 19.00

Rindstartar klassisch mit Toast serviert 80g/120g CHF 22.-/36.-

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

Hausgemachte Steinpilz-Ricotta-Ravioli, serviert mit Steinpilzen, Rucola und Parmesanspänen	CHF	34.00
Safranrisotto mit Kräuterschaum, serviert mit confierten Tomaten, Rucola und Walliser Hobelkäse	CHF	33.00
Hausgemachte Bio-Tagliatelle an Waldpilz-Rahmsauce und getrockneten Alpenkräutern	CHF	29.00
Thai-Curry mit Wok-Gemüse und Jasminreis 1,2,3	CHF	32.00
Thai-Curry mit veganem Pouletgeschneitzelten, Wok-Gemüse und Jasminreis 1,2,3	CHF	38.00
«Belalp-Burger» vegetarisch, mit Tomaten, Zwiebeln, Raclettekäse und Spiegelei, serviert mit Pommes frites	CHF	32.00
Vegane Dinkel-Gemüseravioli, angebraten im Olivenöl mit Oliven und getrockneten Tomaten 3	CHF	29.00

Für Fleischliebhaber

„Heisser Stein“ serviert mit hausgemachtem Kräuterbutter, Cocktail- und Tartarsauce		
- mit Rinds-Filet 250g	CHF	52.00
- mit Kalbssteak, 250g	CHF	56.00
- mit Lamm-Entrecote 250g	CHF	51.00

Beilagen wahlweise mit Pommes frites, Kartoffelgratin oder Tagliatelle

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

Fleisch- und Fischgerichte

Hausgemachte Bio-Tagliatelle mit Rindsfiletstreifen vom Walliser Jungrind, an Pilzrahmsauce mit getrockneten Alpenkräutern serviert	CHF	38.00
Schweins Cordon bleu nach Walliser Art, gefüllt mit Schinken, Raclettekäse 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 Randen-Schaum, serviert mit Parisienne Kartoffeln und Blattspinat	CHF	39.00
Geschmorte Kalbsbäggli an Rotweinjus, serviert mit Herzoginkartoffeln und Junggemüse	CHF	39.00
Paniertes Kalbsschnitzel Wiener Art, mit Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF	44.00
Rindsfilet 200g an Sauce Bernaise, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsebouquet	CHF	48.00
Am Stück rosa gebratenes Lamm-Entrecote im Speckmantel an Schalottensauce, serviert mit Kartoffelgratin und Grill-Gemüse	CHF	49.00
Chateaubriand 250g/Person, serviert mit Sauce Bernaise, Kräuterjus und Gemüsebouquet Beilagen nach Wahl (Pommes frites, Tagliatelle oder Kartoffelgratin)	CHF	59.-/P

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 Bologneses	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

Hausgemachtes Limetten-Panna-Cotta, serviert mit Waldbeeren-Ragout und Rahm	CHF	16.00
Triologie von der Schokolade Schokoladen-Brownie, Schokoladenglace und Tobleronemousse, serviert mit frischen Früchten	CHF	19.00
Hausgemachtes Feigen-Mousse auf Ananas Carpaccio, serviert mit frischen Früchten und Honighippe	CHF	16.00

Verlangen sie auch unsere Mövenpick-Glacekarte