

Wildkarte

Vorspeisen

Nüsslersalat klassisch mit gebratenem Speck Ei, Pilzen und Crouton	CHF	18.00
Kürbiscremesuppe mit Thymianrahmtupfer, Croutons, Kürbiskernen und Kürbisöl	CHF	16.00
Pfifferlingcremesuppe mit Sahnetupfer, Lauchstroh und Crouton	CHF	16.00

Vegetarisch

Steinpilzrisotto mit gebratenen Steinpilzen, Rucola und Hobelkäse serviert	CHF	33.00
Hausgemachte Kürbisravioli im Kastanienteig, serviert mit gebratenen Kürbistreifen	CHF	32.00
Hausgemachte Eierschwämmli-Ravioli, serviert mit gebratenen Eierschwämmli	CHF	32.00
Herbstlicher Beilagenteller mit hausgemachten Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl, glasierten Maroni, Pilzen und pochiertem Apfel mit Preiselbeeren, serviert mit Waldpilzrahmsauce	CHF	32.00

Hauptgänge

Rehpfeffer Jäger Art, mit gebratenen Eierschwämmli, Speck, Silberzwiebeln & Crouton	CHF	38.00
Rehbraten an Preiselbeer-Wildrahmsauce mit Pilzrahmsauce und gebratenen Eierschwämmli	CHF	39.00
Gampfeffer Jäger Art, mit gebratenen Eierschwämmli, Speck, Silberzwiebeln & Crouton	CHF	40.00
Wildburger an Preiselbeer-Creme, Speck, Tomaten, Raclettekäse & Spiegelei mit Pommes frites	CHF	37.00
Gebratenes Gamsschnitzel an Cognac-Wildrahmsauce mit gebratenen Eierschwämmli	CHF	46.00
Hirsch-Entrecote unter der Waldpilzkruste an Cognac-Wildrahmsauce mit gebratenen Eierschwämmli	CHF	46.00
Reh-Filet an Cognac-Wildrahmsauce mit gebratenen Eierschwämmli	CHF	49.00
Rehrücken mit gebratenen Eierschwämmli, serviert mit Preiselbeer- und Cognacrahmsauce	CHF	62.00/P

Zu allen Wildgerichten servieren wir hausgemachte Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl, glasierte Maroni und ein pochiertes Apfel/Birne mit Preiselbeeren

Unsere Klassiker

Vorspeise

Bunter Herbstsalat mit Trauben, Kürbiskernen, Granatapfel und Crouton	CHF	16.00
Grüner Blattsalat mit Trauben, Kürbiskernen, Granatapfel und Crouton	CHF	14.00
Walliser Weinsuppe mit Sahnehäubchen, Trockenfleisch und Crouton	CHF	16.00
Warmer Ziegenfrischkäse an Honig, mit Baumnüssen, frischen Feigen und buntem Salatbouquet	CHF	19.00

Hauptgerichte

Walliser Cordon Bleu vom Schwein 300 Gramm, gefüllt mit Schinken, Tomate und Raclettekäse, serviert mit Pommes frites und Saisongemüse	CHF	38.00
Kalbs-Schnitzel Wiener Art, serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF	46.00
Gegrilltes Rinds-Filet 200 Gramm «Cafe de Paris» serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF	49.00
Thai-Curry mit Pouletstreifen und Wok-Gemüse, serviert mit Jasminreis	CHF	38.00
Bio-Tagliatelle mit Rindsstreifen vom Walliser Jungrind, an feiner Waldpilzrahmsauce und frischen Alpenkräutern	CHF	42.00

Pasta und Vegetarisches

Bio-Tagliatelle an feiner Waldpilzrahmsauce und frischen Alpenkräutern	CHF	29.00
Thai-Curry mit Wok-Gemüse, serviert mit Jasminreis	CHF	32.00
Gemüse-Ravioli vegan, serviert mit Oliven und getrockneten Tomaten	CHF	32.00
Käsefondue klassisch mit Aletschkäse, Knoblauchscheiben und Alpenkräutern Ab 2 Personen, mit Kartoffeln + 4.-/Person	CHF	28.00/P

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 mit Tomatensauce	CHF	16.00
Butternüdeli Natur	CHF	12.00

Hausgemachtes Süsses zum abschliessen

Tobleronemousse-Cremeschnitte mit frischen Früchten serviert	CHF	16.00
Vermicelle mit Meringue und Rahm	CHF	16.00
Coupe Nesselrode	CHF	16.00