

WILLKOMEN IM CHALET

ALS APERITIF ODER ZUM TEILEN

CHF

ANNIVIERS RACLETTE KÄSESTICKS

Anniviers Raclettekäse paniert 3,5 oder 7 Stück

5.-/ 8.- /10.-

KLEINE ODER GROSSE GEMISCHTE TROCKENFLEISCHPLATTE

Auswahl an Trockenfleisch von Salisons d'Anniviers

22.-/ 38.-

KLEINE ODER GROSSE WALLISER TROCKENFLEISCHPLATTE

Getrocknetes Rindfleisch von Salisons d'Anniviers

22.-/38.-

DIE VORSPEISEN

CHF

KLEINER ODER GROSSER GRÜNER SALAT

Serviert mit hausgemachter Vinaigrette

5.-/9.-

KLEINER ODER GROSSER GEMISCHTER SALAT

Grüner Salat und Crudités mit hausgemachter Vinaigrette

8.-/15.-

SALAT MIT PANIERTEM ZIEGENKÄSE

Gemischter Salat und hausgemachter paniertes Ziegenkäse, getrocknete Speckscheiben

18.-

SAISONALER SOUP

12.-

VORSCHLAG DER WOCHE

(siehe Schiefertafel)

« DER BESTE WEIN IST NICHT UNBEDINGT DER TEUERSTE, SONDERN DER, DEN MAN TEILT » GEORGES BRASSENS

CHALET-GERICHTE

TRADITIONELLES RINDSTARTAR (CH) Von Hand geschnitten, serviert mit hausgemachten Pommes Frites, Toast und grünem Salat	CHF 34.-
„ITALIENISCHES“ RINDSTARTAR (CH) Von Hand geschnitten, mit Pesto, Parmesan und kandierte Tomaten, serviert mit hausgemachten Pommes, Toast und grünem Salat	36.-
WALKER-BURGER (CH) Hacksteak, Anniviers-Raclette, Röstzwiebeln, getrocknete Tomaten, Speck, serviert mit hausgemachten Pommes und grünem Salat	29.-
GOURMET BURGER (CH) Rinderhacksteak, Blaubeer-Zwiebelkonfit, Speck, Ziegenkäse, Rucola, serviert mit hausgemachten Pommes frites und grünem Salat	29.-
SOMMERLICHE GEMÜSEPLATTE	22.-
FORELLENFILET AUS DEM WALLIS (CH), VIRGIN SAUCE Garen bei niedriger Temperatur, eine Beilage nach Wahl	34.-
STÜCK VOM METZGER (CH) 200 GR Remoulade oder hausgemachte Butter, eine Beilage nach Wahl	39.-
VORSCHLAG DER WOCHE	(siehe Schiefertafel)
AUSWAHL AN BEILAGEN Hausgemachte Pommes Frites, gemischter Salat, gedünstete Kartoffeln, gebratenes Gemüse	5.-/ Ergänzungen

« DIE KÜCHE IST DAS HERZ DES RESTAURANTS, DER KELLNER SEINE ARME, DIE GÄSTE SEINE SEELE »

RODOLPHE LECOMTE

VORSCHLÄGE DER WOCHE

JEDE WOCHE VON DONNERSTAG BIS SONNTAG MITTAG
(Siehe Tafel)

FONDUES VON LA CHEESE D'ANNIVIERS (MIN. 2 PERSONEN)

KÄSEFONDUE NATURE

Vacherin, Gruyère und Raclette aus Anniviers

26.-/ pers

TOMATENFONDUE

Käse-Tomatensauce-Fondue, serviert mit Kartoffeln

28.-/ pers

FONDUE MIT ZWIEBELKONFIT, HEIDELBEEREN UND APRIKOSENLIKÖR

Käsefondue mit Zwiebelkonfit, Heidelbeeren und Aprikosenlikör

28.-/ pers

JEDEN MITTWOCH RACLETTE-ABEND:

- ❖ Eine Portion **5.5**
- ❖ A discretion **35.-**

ANNIVIERS-KÄSEKRUSTE

ANNIVIERS-KÄSECROUTE

Hausgemachtes Brot, Anniviers Raclette Käse, Weisswein, hausgemachte saure Gurken

21.-

KOMPLETTE-KÄSECROUTE

Anniviers-Käsekruste, Spiegelei und Rohschinken

25.-

DIE PIZZEN

ILLHORN 2717M Hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Oliven	18.-
TOUNOT 3017M Hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Kochschinken, Oliven	20.-
BELLA-TOLA 3024M (CALZONE) Hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, gekochter Schinken, Ei	22.-
BEC DES BOSSONS 3149M Frische Sahne, Mozzarella, Speck, Pilze, Ziegenkäse, Röstzwiebeln	24.-
DIABLONS 3609M Tomatensauce, Mozzarella, kandierte Paprika, Chorizo, getrocknete Tomaten	23.-
OBERGABELHORN 4063M Frische Sahne, Ziegenkäse, Nüsse, Honig, Rucola	23.-
BISHORN 4153M Hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Anniviers-Raclette, Ziegenkäse, Parmesan	24.-
ZINAL ROTHORN 4221M Hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, getrocknete Tomaten, Parmesan, Rucola	25.-
DENT BLANCHE 4357M Frische Sahne, Mozzarella, geräuchte Forelle, getrocknete Tomaten, Parmesan, Rucola	25.-
CERVIN Frische Sahne, Mozzarella, geräuchte Forelle, Pilze, Parmesan, Rucola, Ei, kandierte Paprika	27.-
WEISSHORN 4063M Hausgemachte Tomatensauce, Anniviers-Raclette, Trockenfleisch, getrocknete Aprikosen, Rucola	27.-

« DER PIZZATEIG IST HAUSGEMACHT » **DIE KÜCHENCHEFIN**

DAS KINDERMENÜ (bis 12 Jahre) **18 CHF**

EIN KLEINES GLAS SIRUP IHRER WAHL

PIZZA SCHINKEN

Oder

HAMBURGER FLEISCH, POMMES FRITES ODER GEMÜSE

EIN KUGEL EIS, EIN FRUCHTSALAD ODER
BROWNIES

DIE NACHTISCHE

TIRAMISÙ DER SAISON

Ganz nach den Wünschen des Küchenchefs

9.-

TAGESTORTE

8.-

BROWNIE, MOUSSE MIT KARAMELLISIERTEN NÜSSE

9.-

OBSTSALAT MIT FRISCHER MINZE INFUSIERT

7.5

WALLISER SORBET

Aprikosensorbet, beträufelt mit Aprikosenschnaps

10.-

ARTISANALE GLACE AUS DEN ALPEN

(Vanille, Schokolade, Kaffee, Karamell, Aprikose, Zitrone, Blaubeere, Erdbeere)

1 KUGEL

4.-

2 KUGELN

8.-

3 KUGELN

12.-

MIT SCHLAGRAHM-ERGÄNZUNG

1.50

« GASTRONOMIE IST DIE KUNST, ZUTATEN ZU MISCHEN, UM GLÜCK ZU SCHAFFEN. » THEODORE ZOLDIN