

Vorspeiseschlemmereien

Walliser Trockenfleisch Carpaccio mit
Belper Knolle
Fr.18.50

Lötschentaler Frischkäse
im Speckmantel
Fr.18.50

Wilderersalat mit einem
Dreierlei garniert
Fr.16.50

Äs Eimerli voll's Salat
mit Käsespähnen
Fr.16.50



Frisch und Knackig

Blattsalat
Fr. 9.50

Gemischter Salat
Fr.11.50

Kunter Buntes Salatteller
Fr.17.50

Werden mit hausgemachter Französischer
und Italienischer Salatsauce serviert.

Suppen

Walliserweinsuppe mit einem kräftigen
Schuss Weisswein
Fr.10.50

Tagessuppe
Fr.9.50

Karottensuppe mit Ingwer
Fr.10.50

Vorspeisen...

Appetizers

Dried Beef Carpaccio with
Belper Knolle
Fr.18.50

Cream Cheese wrapped
in Bacon
Fr.18.50

Wild Green Salad with
Bacon, Apples and Crutons
Fr.16.50

Äs Eimerli Salad
With Cheese
Fr.16.50

Salads

Green Salad
Fr. 9.50

Mixed Salads
Fr.11.50

Large Mixed Salade Plate
Fr.17.50

All Salads are served with Homemade
French and Italien Dressing.

Soup

Vallis Wine Soup with
A drop of Fendant
Fr.10.50

Soup of the Day
Fr.9.50

Carrot Soup with Ginger
Fr.10.50



Appetizers...

Aus dem Spycher

Walliser Teller
Trockenfleisch / Rohschinken / Speck / Käse
Fr.27.00

Trockenfleischteller
Fr.29.00

Hobelkäseteller
Fr.18.50

Aus dem Käsekeller

Käseschnitte nature
Fr. 20.50

Käseschnitte mit Ei
Fr. 21.00

Käseschnitte mit Schinken
Fr. 21.00

Käseschnitte mit Schinken und Ei
Fr. 21.50

Käseschnitte mit Zwiebeln
Fr. 21.00

Fondue

Käsefondue
Fr. 24.50

Försterfondue
Speck / Zwiebeln / Knoblauch / Kräuter
Fr. 26.00

Kräuterfondue
mit Bio Kräuter verfeinert
Fr. 26.00



Spycher & Käse

Vallis Specialties

Vallis dried Meat Dish
Fr.27.00

Dried Meat
Fr.29.00

Grated Cheese



From Cheese

Vallis Oven-Baked Bread topped with Cheese
Fr. 20.50

Vallis Oven-Bread topped with Cheese and Ham
Fr. 21.00

Vallis Oven – Bread topped with Cheese and Egg
Fr. 21.00

Vallis Oven – Bread topped with Cheese , Ham and Egg
Fr. 21.50

Vallis Oven – Bread topped with Cheese and Onion
Fr. 21.00

Cheese Fondues

Traditional Cheese Fondue
Fr. 24.50

Hunter's Fondue
Bacon, Onion, Garlic and Herbs
Fr.26.00

Herbal Fondue
Fr.26.00

Spycher & Käse

Pastagerichte

Käseravioli bio Knospe
an einer Knoblauch-Rahmsauce
Fr.24.50

Lötschentaler Alpenkräuternüdeli
mit Belperknolle
Fr.25.50



Lötschentaler Lammtortellini
mit Tomaten und Basilikum
Fr.25.50



Spaghetti Ambrosi
mit Knoblauch/Tomaten/Basilikum
Fr.24.50

Vegetarisch

Hausgemachte Quinoaküchlein
im Gemüsebeet
Fr. 26.50



Asiatischer Bratreis
mit Cashewnüssen und Julienne Gemüse
Fr.25.50

Knusperrösti im Pfännli

Bauernart
Speck / Zwiebeln / Käse / Ei
Fr.24.50

Joggeli
mit Birnen / Äpfeln /Käse
Fr.24.50

Omas Rösti
Zwiebeln / Rahm / Käse
Fr.24.50

Pasta und Rösti...

Pasta

*Cheese Ravioli
with Garlic-Cream Sauce
Fr.24.50*

*Lötschen Alps Herbal Noodles
with Belperknolle Cheese
Fr.25.50*



*Lötschen Lamp Tortellini
with Tomato and Basil
Fr.25.50*



*Spaghetti Ambrosi
with Garlic, Tomato and Basil
Fr.24.50*

Vegetarisch

*Homemade Quinoaküchlein
with Vegetables
Fr. 26.50*



*Asian Stir Fried Rice with Cashew Nuts
and Julienne Vegetables
Fr.25.50*

Crunchy Rösti

*Farmer's Rösti
with Bacon, Onion, Cheese and Egg
Fr.24.50*

*Joggeli Rösti
with Pear, Apple and Cheese
Fr.24.50*

*Grandma's Rösti
with Onion, Cream and Cheese
Fr.24.50*

Pasta und Rösti...

Vom Schwein

Brosis Filetpfännli
mit Calvadosäpfeln
Fr.40.50

Cordon – Bleu
mit Käse und Schinken gefüllt
Fr.31.50

Holzfüllersteak
mit Speck / Zwiebeln / Pilzen / Kräuterbutter
Fr.31.50

Wienerschnitzel
vom Schweinssteak
Fr.26.50

Rahmgeschnezeltes
mit frischen Früchten garniert
Fr.26.50

Vom Rind

Entrecôte
mit hausgemachter Kräuterbutter
Fr.43.50

Farmersteak
mit Speck garniert
Fr.42.50

Rumpsteak
an einer rassigen Pfeffersauce
Fr.39.50

Rindstreifen a la mode du Chef
mit Peperoni und Zwiebeln
Fr.39.50

gerne servieren wir Ihnen als Beilage:
Pommes-frites / Croquettes / Reis / Nudeln



Klassiker...

Pork

*Brosis Tenderloin with
Calvados Apples
Fr.40.50*

*Cordon – Blue
Fr.31.50*

*Hunter's Steak
with Bacon, Onion, and Mushrooms
Fr.31.50*

*Wienerschnitzel
Fr.26.50*

*Stir Fry with Cream
and fresh Fruit
Fr.26.50*

Beef

*Entrecôte
with Homemade Herb Butter
Fr.43.50*

*Farmersteak
with smoked Bacon
Fr.42.50*

*Rumpsteak
with Black Peppe Sauce
Fr.39.50*

*Stir Fry a la mode du Chef
with mild Pepper and Onion
Fr.39.50*

*Side Dishes
French Fries / Croquettes / Noodles / Butterd Rice*



Klassiker...

Lammrack's

Rosa gebratene Lammrack's
mit Lötschentaler Kräutern
Fr.43.50
(Solange Vorrat)



Lötschentaler Gitzi

Gitzi Eintopf
mit Bio Gemüse und Kartoffeln
Fr.39.50



Vom Lötschentaler Hirsch

Lötschentaler Hirschbratwurst
mit Rösti im Pfännli serviert
Fr.28.50



Vom Fisch

Gebratene Forellenfilets / Blausee
mit Salzkartoffeln oder Butterreis
Fr.36.50



Regional...

Lamb from Lötschental

Lamb Rack's
with Herb's Lötschental
Fr.43.50
(Solange Vorrat)



Goat from Lötschental

Lötschentaler Goat Casserole
with Vegetables and Potatoes
Fr.39.50



Deer from Lötschental

Lötschental Deer Bratwurst
with Crunchy Rösti
Fr.28.50



Fish

Roasted Trout from Blausee
with boiled Potatoes or Buttered Rice
Fr.36.50



Regional...





Kindergerichte

Portion Pommes-Frites
Fr. 8.50

Wienerschnitzel
mit Nudeln und Saisongemüse
Fr.17.50

Chicken Nuggets
mit Pommes – Frites Dippgemüse
Fr.16.50

Tomatenspaghetti
Fr.16.00

Kinder...



Children's Menue

French Fries
Fr. 8.50

Schnitzel
with Noodles and Seasonal Vegetables
Fr.17.50

Chicken Nuggets
with French Fries and Seasonal Vegetables
Fr.16.50

Spaghetti with Tomatoe sauce
Fr.16.00

Children...

Wintermenu

Lötschentaler Frischkäsesticks
mit
winterlichem Salatbuquett

Rosa gebratenes Hirschfilet
mit Risotto
Wurzelgemüse

Leetschär Fee
feines Vanilleeis vom Bauernhof
mit Lötschentaler Honigschnaps

Fr.68.00



D
e
g
u
-
M
e
n
u

Wintermenu

Lötschental Cream Cheese
with
Green Salad

Pink roasted Deer Fillet
with Risotto
Seasonal Vegetables

Fine Vanilla Ice Cream
from the Farm
with Lötschental Honey Schnaps

Fr.68.00



D
e
g
u
-
M
e
n
u



Frühlings Erwachen

Äs Cüpli Erdbeer Prosecco
vom Obst & Beerenland Schwab

Frühlingsalat
mit Spargel Cordon – Bleu

Kalbskotelett
mit Kräuterschaum
Spargeln
Rösti

Erdbeervariation

Fr.68.00



Degu – Menu

Vorspeisen

ÄS Eimerli voll's Salat mit Belper Knolle
oder
Blausee Fischknusperli mit Blattsalat

Hauptgänge

Garnelen auf lauwarmen Cous-Cous Salat

Eingepackter Seelachs auf Blattspinat
Wildreis

Rindsfiletsteak mit würzigem Chilischäum
Croquetten / Pommes - Frites

Semanns Cordon-Bleu
Croquetten / Pommes - Frites

Tomaten-Mozzarella Ravioli
mit Basilikum und Strauchtomaten



Dessert

Tobleronemousse
oder
Mangocreme
oder



The Pirate Bay

Süss Eingelegte Aprikosen mit Vanilleeis

Menu Garnelen/Seelachs	Fr.59.00
Menu Rindsfilet	Fr.68.00
Menu Cordon-Bleu	Fr.54.00
Menu Pasta	Fr.44.00

FASNACHTSKARTE



Vorspeisen

Blattsalat	Fr. 9.00
Gemischter Salat	Fr. 11.00
Tagessuppe	Fr. 9.50

Hauptgänge

Schweinssteak mit Kräuterbutter Croquetten/Pommes Frites	Fr.29.50
-------------------------------------------------------------	----------

Dany's Lammtortellini mit Basilikum Rahmsauce	Fr.25.50
--------------------------------------------------	----------

Käseschnitte mit Schinken und Ei	Fr.21.50
-------------------------------------	----------

Käsefondue	Fr.24.50
------------	----------

Chicken Nuggets	Fr.16.50
-----------------	----------

Portion Pommes-Frites	Fr. 8.50
-----------------------	----------

Walliser Teller	Fr.27.00
-----------------	----------

Hobelkäse	Fr.18.50
-----------	----------



Kleine Karte

Sommermenu

Dany's Bio Lammrauch-Fleisch
auf Rucola-Parmesan-Salat

Rosa gebratenes Lamm Entrecôte
mit
Lötschentaler Kräuter
Cous-Cous

Himbeertraum

Fr.62.00



D
e
g
u
-
M
e
n
u

WILDMENU

Lötschentaler Hirschterrine
mit Walliser Aprikosen-Chutney

Dreierlei vom heimischen Wild
(Reh/Hirsch/Wildschwein)
mit frischen Waldbeeren
hausgemachte Spätzli und Rotkraut

Kürbisparfait
mit caramelisierten Äpfeln

Fr.67.00



Degü - Menu

Aus eigen Rebberg

Tschäggättubluäd (Pinot Noir)

Fr.44.00

Leetschär (Fendant)

Fr.39.00

Goigglär (Cornalin)

Fr.58.00



70 cl.



70 cl



75 cl

Cave St.Philippe Salgesch

Grand Cru Pinot Noir

Fr.48.00

Pisür Eichenfass Pinot Noir

Fr.49.00

Merlot

Fr.49.00

Diolinoir Muling

Fr.49.00

Cornalin

Fr.54.00

Vielle de Sierre

Fr.39.00

Johannisberg

Fr.41.00



75 cl



75 cl.



75 cl



75 cl



75 cl



75 cl



75 cl

Edmund Constantin Salgesch

Grand Cru Pinot Noir

Fr.48.00

Syrah

Fr.46.00

75 cl



75 cl



Les Fils Maye Riddes

Petite Arvine Jean Des Cretes

Fr.48.00

Amigne L'oiseleur

Fr.47.00

Cornalin La Coraline

Fr.35.00

Merlot Le Marguillier

Fr.35.00



75 cl



75 cl



50 cl



50 cl

W

e

i

n

k

e

l

l

e

r

Provins Maitre de Chais Reserve Special

Cornalin du Valais aoc.

Fr.64.00

Syrah de Sion aoc.

Fr.62.00

Humagne Rouge

Fr.62.00



75 cl



75 cl



75 cl

Cave Fernand Cina Salgesch

Pinot Noir Pachien

Fr.48.00

Cabernet Franc

Fr.59.00

Cuvee Prestige

Fr.64.00



75 cl



75 cl



75 cl

Kellerei Leukersonne Susten

Walmarona

Fr.87.00

Syrah

Fr.47.00

Hommage

Fr.67.00

Merlot

Fr.47.00



75 cl



75 cl



75 cl



75 cl

Adrian & Diego Mathier Salgesch

Pinot Noir

Fr.33.00

Syrah

Fr.35.00

Assemblage Rouge

Fr.35.00

Assemblage blanc

Fr.35.00

Ville de Sierre

Fr.39.00

Mollignon

Fr.39.00



50 cl



50 cl



50 cl



50 cl



75 cl



75 cl

W

e

i

n

k

e

l

l

e

r

Rouvinez Sierre

Coeur de Domaine Rouge

Fr. 76.00

Malvoisie

Fr. 48.00

Chateau Lichten

Fr. 58.00



75 cl



75 cl



75 cl

Charles Favre sa Sion

Johannisberg

Fr. 39.00

Petite Arvine

Fr. 46.00



75 cl



75 cl

Italien Bio

Ripasso La Casetta doc

Fr. 48.00

Amarone Clasico la Coeta

Fr. 87.00



75 cl



75 cl

Spanien Bio

Rioja Osoti doca bio

Fr. 48.00



75 cl

W
e
i
n
k
e
l
l
e
r

