

## Vorweg

**Tagessuppe** 11

★ ★ ★

**Walliser Weissweinsuppe** 13  
Trauben | Trockenfleisch | Crêtons

★ ★ ★

**Winterlicher Blattsalat** 18  
Kernen | Gemüse | Granatapfel

★ ★ ★

**Gommer Plättli** 26  
Walliser Spezialitäten

★ ★ ★

## Zum Schluss

**Kuchen nach Tagesangebot** 7  
mit Rahm

★ ★ ★

**Glacé- / Sorbetkugel** 5

★ ★ ★

**Mini Dessert** 5  
aus unserer Étagère

★ ★ ★

Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne.

Wir verwenden wenn immer möglich regionale und saisonale Produkte und arbeiten mit lokalen Lieferanten zusammen.

Deklaration:

Berglamm Schweiz, Pistor Rothenburg  
Rind / Kalb Schweiz, Zuber Chur  
Alpschwein Schweiz, Hof Hallenbarter  
Rind / Eringer Schweiz, Hof Kreuzer  
Geflügel Schweiz Culinarium  
Fisch Schweiz Lostallo GR / Susten VS



## Mitten drin

**TagesTeller** 23

★ ★ ★

**Menu komplett** 39  
Vorspeise | Hauptgang | Dessert

★ ★ ★

**Walliser Käseschnitte** 21  
Champignon | Speck | Tomaten | Racelettekäse

★ ★ ★

**Hörndli mit Gehacktem** 19  
Apfelmus | Röstzwiebeln

★ ★ ★

**paniertes Schweinsschnitzel** 26  
Hausfries

★ ★ ★

**Portion Pommes** 9  
Ketchup | Mayo

**Wir haben die typischen Portionen der heutigen Zeit angepasst. Wenn es für Sie ein bisschen mehr sein darf, dann lassen Sie es uns wissen, wir bereiten gerne Supplements zu.**

**Foodwaste: Wussten Sie schon, dass 25% der Lebensmittel der Hotellerie im Abfall landen? Daher bemühen wir uns, dem entgegen zu wirken.**