

## Vorweg

**Tagessuppe** 11

★★★

**Chuchi-Suppe**  15

Weisswein | Alpkäse | Siedfleisch

★★★

**Hubertus - Salat**  14

Kernen | Gemüse | Früchte

★★★

**Gommer Plättli** 11

Walliser Spezialitäten

★★★

## Zum Schluss

**Kuchen / Wähen nach Angebot** 7  
mit Rahm

★★★

**Glace- / Sorbetkugel** 5

★★★

**Tagesdessert** 9

★★★

Liebe Gäste  
Über Zutaten in unseren Gerichten,  
welche Allergien oder  
Intoleranzen auslösen können, infor-  
mieren wir Sie gerne.

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

Deklaration:  
Berglamm Schweiz,  
Rind / Kalb Schweiz,  
Alpschwein Schweiz, Hof Hallenbarter  
Rind / Eringer Schweiz, Hof Kreuzer  
Geflügel schweizer Freilandhaltung  
Fisch Lostallo GR / Susten & Raron VS

## Mitten drin

<b>Handgeschnittenes Tartar vom Eringer-Rind</b> Bergkräuteröl   Gemüse   Trüffelmayonnaise	70 / 140g	<b>24/34</b>
★★★★		
<b>Fitnessteller</b> Salat   Gemüse   Kernen   Sprossen 		
mit Egli-Knusperli (Raron)		<b>31</b>
mit Pouletbrust		<b>24</b>
mit Schweinssteak vom Kräuterschwein		<b>28</b>
★★★★		
<b>Gommer Bratwurst mit Pommes</b> Röstzwiebeln   Rotweinjus		<b>22</b>
★★★★		
<b>Äplermagronen</b> Apfelmus   Röstzwiebeln   Speck 		<b>26</b>
★★★★		
<b>Portion Pommes</b>		<b>8</b>

 Als vegetarische Variante erhältlich

**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 Beilagen-Supplements zu.**

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