

VORSPEISEN



Salat Silvana 21.00
saisonale Blattsalate mit Senfdressing, Walliser Trockenfleisch,
gehobeltem Bergkäse und Brot-Croutons
season leaf salads with mustard dressing, air dried beef meat, chipped mountain cheese and croûtons
feuilles de salade saisonnière à la sauce moutarde, viande séchée, fromage à rebibes et croûtons

Ziegenkäsesalat vegetarisch vegetarian végétarien 27.00
gratinierter Ziegenkäse mit Mangodressing, Rucolasalat und Dörraprikosen
gratinated goat cheese with mango vinaigrette, garden rocket and dried apricots
fromage de chèvre à la vinaigrette mango, roquette et abricots séchés

Rauchlachsroulade 22.00
mit Honig-Senf-Dill-Sauce und Salatgarnitur
salmon roulade with a honey mustard dressing and salad
roulade de saumon avec un bouquet de salade et une vinaigrette de miel et moutarde ,

Walliser Teller 26.00
einheimische luftgetrocknete Fleischspezialitäten, Hobelkäse und Hauswurst
local air-dried meat specialties, chipped mountain cheese and sausage home-made style
spécialités de viande séchées locales, fromage à rebibes et saucisse maison

Trockenfleisch-Terrine 24.00
an Balsamico-Reduktion mit Salat-Bouquette
dried meet terrine with salad and balsamico
une terrine de la viande séchée avec salade et balsamico

Rindscarpaccio 31.00
mariniert mit Olivenöl und Zitrone, getrocknete Tomaten und Parmesan und Jakobsmuschel
beef-carpaccio marinated with olive oil, lemon, dried tomatoes and parmesan cheese and scallop
carpaccio de boeuf marinée de l'huile d'olives, citron, tomates séchées et parmesan et coquille

SUPPEN

Walliser Weissweinsuppe vegetarisch auch möglich 11.00
mit Walliser Trockenfleischstreifen
white wine soup wallis style with air-dried beef meat strips from wallis
potage valaisanne au vin blanc aux lanières de viande de boeuf séchée valaisanne

Tom Ka Gai 11.00
Thailändische Currysuppe mit Pouletfleisch
Thay curry-soup with chicken
Potage au currythailandaise avec poulet

Gulaschsuppe 11.00
nach Art des Hauses
goulash soup home-made
potage gulasch

unsere preise verstehen sich in CHF und inklusive MWST
prices in CHF and inclusive of VAT
prix en CHF et TVA inclus

KÄSE-SPEZIALITÄTEN



Käsefondue „Classic“ (ab 2 Personen) pro Person 31.00
mit Pellkartoffeln und Weissbrotwürfeln
cheese fondue with potatoes and bread cubes
fondue de fromage aux pommes de terre et des cubes de pain

Käsefondue „Tomate“ (ab 2 Personen) pro Person 36.00
mit Tomaten, Oregano, Pellkartoffeln und Weissbrotwürfeln
cheese fondue with tomatoes, oregano, potatoes and bread cubes
fondue de fromage aux tomates, origan, pommes de terre et des cubes de pain

Käsefondue „Steinpilz“ (ab 2 Personen) pro Person 38.00
mit Steinpilzen, Pellkartoffeln und Weissbrotwürfeln
cheese fondue with porcini mushrooms, potatoes and bread cubes
fondue de fromage aux cepec, pommes de terre et des cubes de pain

Käsefondue „Ziegenkäse“ (ab 2 Personen) pro Person 40.00
mit frischen Feigen, Pellkartoffeln und Weissbrotwürfeln
cheese fondue with fresh figs, potatoes and bread cubes
fondue de fromage aux figues fraîches, pommes de terre et des cubes de pain

Käsefondue „Gitz-Gädi“ (ab 2 Personen) pro Person 42.00
mit Walliser Trockenfleisch, Speck, Birnen und Melonen
cheese fondue with local air-dried meat, bacon, pear and melon
fondue de fromage avec viande séchées, lard, poire et melon

GITZ-GÄDI SPEZIALITÄTEN

Spinatstrudel vegetarisch vegetarian végétarien 31.00
mit würziger Tomatensauce und Ziegenkäse
spinach strudel with tasty tomato sauce and goat cheese
strudel aux épinards à la sauce tomates et fromage de chèvre

gebratene Riesengarnelen 38.00
mit Tomatensauce, Spaghetti, Knoblauch und Wintersalat
roasted king prawns, with tomato sauce, spaghetti, garlic and winter salad
gambas frits avec sauce tomate, ail et salad hiver

geschmorte Ziegenkeule 41.00
mit Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen
braised goat haunch with rosemary potatoes and bacon beans
cuisse de chèvre braisée avec pomme de terre du romarain et haricots au lard

unsere preise verstehen sich in CHF und inklusive MWST
prices in CHF and inclusive of VAT
prix en CHF et TVA inclus

Einzigartig: Cordon bleu im Gitz-Gädi

Abenteuerliche, teils skurrile Geschichten ranken sich um die Entstehung des Cordon bleu. Fest steht, dass das gefüllte Schnitzel eine Schweizer Erfindung ist, vermutlich aus Brig im Wallis. Wir finden die Idee, ein Schnitzel zu füllen, so genial, dass wir sie auf unterschiedliche Weise variiert haben und können Ihnen dadurch verschiedene schmackhafte Cordon bleu-Kreationen anbieten.

Ob klassisch oder abgewandelt, lassen Sie sich überraschen.

Ihr Cordon bleu (ca. 200 g) wird serviert mit Pommes Frites und Tagesgemüse

„Standart“	mit Poulet- oder Schweinefleisch	36.00
„Classic“	mit Kalbfleisch	46.00
„Wallis“	mit Schweinefleisch, Tomaten und Walliser Raclettekäse	40.00
„Silvana“	mit Pouletfleisch, Cornflakes und einer Estragonsauce	41.00
„Hawai“	mit Schweinefleisch und Ananas	40.00
„Matterhorn“	mit Schweinefleisch (300g), Tomaten und Walliser Raclettekäse	47.00

Lammrack		44.00
mit Kartoffelgratin und Speckbohnen		
<i>lamb chops with potatoe gratin and green beans</i>		
<i>côtelettes d'agneau avec gratin des pommes de terre et haricots verts</i>		

Lammfilet		43.00
an Tymiansauce mit Kartoffelgratin und Gemüsevariation		
<i>lamb fillet with potatoe gratin and vegetable</i>		
<i>filet d'agneau avec gratin des pommes de terre et legumes</i>		

Chateaubriand (ab 2 Personen)		52.00
mit Morchelsauce, Gemüse und Rösti		
<i>veal steak with morel cream-sauce, vegetables and rösti</i>		
<i>steak de veau avec sauce aux morilles vegetable and rösti</i>		

Rinds- Entrecôte (220g)		43.00
mit Sauce Bernaise, Rösti und Gemüsvariation		
<i>beef entrecôte with sauce bernaïse, rösti and vegetables</i>		
<i>entrecote de boeuf avec sauce bernaïse, rösti et varition legumes</i>		

Hirsch- Entrecôte		48.00
mit Spätzli, Rotkohl, Williams Birne und Preiselbeeren		
<i>deer entrecôte with spätzle, red cabbage, williams pear and cranberries</i>		
<i>entrecôte de cerf avec spätzli, chou rouge,poire williams et canneberges</i>		

unsere preise verstehen sich in CHF und inklusive MWST
prices in CHF and inclusive of VAT
 prix en CHF et TVA inclus

ZUM AUSKLANG



Variation „Hotel Silvana“

16.00

ein bisschen von allem, nach Tagesform des Küchenchefs

mixed from all, according to the whim of the chief

un petit peu de tous au gré du chef

die Verführung

13.00

weisses Schoko-Mousse mit Maraschino Kirschen

white chocolate mousse with cherries

mousse au chocolat blanc avec cerises

das Köstliche

14.00

Mandelbrownie mit Banane und Vanilleeis

Brownies with banana and vanilla ice-cream

brownies avec banane et glace vanille

der Erfrischer

11.00

Sorbet Valaisan, Aprikosensorbet mit Aprikosenlikör

apricot sorbet with apricot liqueur

sorbet abricots à la liqueur d'abricot de morand

oder

Sorbet Colonel, Zitronensorbet mit Wodka

lemon sorbet with vodka

sorbet citron à la vodka

11.00

das Erlebnis (ab 2 Personen)

bitte um frühzeitige Bestellung

pro Person 23.00

Schokoladenfondue mit frischen Früchten und Gebäck

chocolat fondue with fresh fruits and pastry

fondue au chocolat avec fruit frais et biscuits

der Klassiker

internationale Hart und Weichkäseauswahl

kleine Portion

13.00

Hart und Weichkäse, frisches Obst, Schwarzbrot und Butter

grosse Portion

19.00

selection of international hard and raw milk cheese

fresh fruits, bread and butter

selection international de fromage à pâte dure et molle

fruits frais, pain et beurre

unsere preise verstehen sich in CHF und inklusive MWST

prices in CHF and inclusive of VAT

prix en CHF et TVA inclus