

# VORSPEISEN & SALATE

**Walliser Teller \*\*** 25.00

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

**Trockenfleisch Teller \*\*** 27.00

**zartes Walliser Trockenfleisch**  
*Local air-dried meat*  
spécialités de viande séchées locales

**Hobelkäse Teller \*\*** 25.00

*chipped mountain cheese*  
fromage à rebibes

**Rindscarpaccio** 28.00

**mit gebratener Jakobsmuschel an Olivenöl und Zitrone, getrockneten Tomaten und Parmesan**  
*beef-carpaccio with a scallop, olive oil, lemon, dried tomatoes and parmesan cheese*  
carpaccio de boeuf avec une coquille, de l'huile d'olives, citron, tomates séchées et parmesan

ohne Jakobsmuschel 25.00

**Kleiner grüner Salat** vegetarisch vegetarian végétarien 9.00

**mit italienischer Sauce, Mandelsplittern und Cherrytomaten**  
*small green salad with italian dressing, almond and cherry tomatoes*  
petite salade verte à la sauce italienne, amandes et tomates cerises

**Kleiner gemischter Salat** vegetarisch vegetarian végétarien 12.00

**mit französischer Sauce und Ei**  
*small mixed salad with french dressing and egg*  
petite salade mélangé à la sauce française et oeuf

**Salat Silvana \*\*** 19.00

**Blattsalate mit italienischer Sauce, Trockenfleisch, gehobeltem Bergkäse und Croutons**  
*leaf salads with italian dressing, air dried beef meat, chipped mountain cheese and croûtons*  
feuilles de salade à la sauce italienne, viande de boeuf séchée, fromage à rebibes et croûtons

**Poulet Salat \*\*** 22.00

**Blattsalate mit Himbeervinaigrette, gebratene Pouletbrust-Streifen und frischen Früchten**  
*mixed leaf salads with raspberry vinaigrette, grilled chicken strips and fresh fruits*  
feuilles de salade à la vinaigrette de framboise, aux lanières de poulet grillé et des fruits frais

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

# AUS DEM SUPPENTOPF



Klein    gross

## Walliser Weissweinsuppe mit Walliser Trockenfleischstreifen

vegetarisch auch möglich

8.00    12.00

*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 mit Poulet-Fleisch

8.50    13.00

**Thailändische Currysuppe mit Limonenblättern und Zitronengras**

*Thay curry-soup with chicken*

*Potage au curry thaïlandaise avec du poulet*

## Gulaschsuppe

**nach Art des Hauses**

8.50    13.00

*goulash soup, home-made*

*potage ragout au vin blanc aux lanières de viande de boeuf séchée valaisanne*

# ZIEGENSPEZIALITÄTEN

## Gitz-Gädi-Teller Ziege

30.00

**kalte Schweizer Ziegenfleisch-Spezialitäten mit Ziegenkäse und sonnengetrockneten Tomaten**

*cold dried goat-meat specialties with goat cheese, and sun-dried tomatoes*

*spécialités de viande de chèvre séchée froide, avec fromage de chèvre et tomates séchés*

## Ziegenkäse Salat

vegetarisch    vegetarian    végétarien

25.00

**gratinierter Ziegenkäse mit Mango-Vinaigrette, Rucolasalat und marinierten Dörraprikosen**

*gratinated goat cheese with mango vinaigrette, garden rocket and dried apricots*

*fromage de chèvre à la vinaigrette mango, roquette et abricots séchés*

## Geschmorte Ziegenkeule (aus dem Knochen gelöst)

36.00

**mit Rosmarin, Knoblauch, Kartoffelgratin und Speckbohnen**

*braised goat haunch with rosemary, garlic, potato gratin and bacon beans*

*cuisse de chèvre braisée au romarin, ail, gratin de pomme de terre et haricots au lard*

## Cordon Bleu Ziege

38.00

**mit Schweinefleisch, Ziegenkäse und Dörraprikosen**

**unsere preise verstehen sich in CHF und inklusive MWST**

*prices in CHF and inclusive of VAT*

*prix en CHF et TVA inclus*

# VEGETARISCH, PASTA & RÖSTI



**Käseschnitte Silvana** 23.00  
**mit Schinken und Tomaten**  
*cheese crust with ham and tomatoes*  
*croûte au fromage avec du jambon et tomates*

**Spinatstrudel** vegetarisch 21.00  
**mit würziger Tomatensauce und Ziegenkäse**  
*spinach strudel with tasty tomato sauce and goat cheese*  
*strouzel aux épinards à la sauce tomates et fromage de chèvre*

**Rösti Caprese** vegetarisch 21.00  
**überbacken mit Tomate und Mozzarella**  
*rösti gratiné with tomato and mozzarella cheese*  
*rösti gratiné avec tomates et mozzarella*

**Norwegische Rösti** 27.00  
**mit Rauchlachs und Sauerrahm**  
*rösti with smoked salmon and sour cream sauce*  
*rösti au saumon fumé et crème aigre*

**Sennen-Rösti** 21.00  
**mit Kochschinken, Fontalkäse, Cornichon und Silberzwiebeln**  
*rösti with boiled ham, cheese, cornichon and pearl onions*  
*rösti avec jambon cuite, fromage, cornichon et oignons marinés*

**Penne Rustica \*\*** 26.00  
**an Käsesauce, Walliser Trockenfleisch und Speck,**  
*macaroni with cheese sauce, air-dried beef meat and bacon*  
*macaroni à la sauce fromage, viande de boeuf séchée valaisanne et lard*

\*\* diese Gerichte können auch als kleine Portionen bestellt werden  
\*\* these meals can be orderd also as small portion  
\*\* ces plateaux sont aussi possible de commander comme petite portion

Preisreduktion/ price reduction/ réduction de prix 5.00

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

# KÄSE-FONDUE-SPEZIALITÄTEN



**Käsefondue Classic** (ab 2 Personen) pro Person 29.00  
**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 32.00  
**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 36.00  
**mit Steinpilzen, Pellkartoffeln und Weissbrotwürfeln**  
*cheese fondue with porcini mushrooms, potatoes and bread cubes*  
*fondue de fromage aux cepc, pommes de terre et des cubes de pain*

## CORDON-BLEU IM GITZ-GÄDI

*Abenteuerliche, teils skurrile Geschichten ranken sich um die Entstehung des Cordon bleu. Fest steht, dass das gefüllte Schnitzel mit der knusprigen Panade 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*

<b>Standard</b>	<i>wahlweise mit Poulet- oder Schweinefleisch</i>	32.00
<b>Classic</b>	<i>mit Kalbfleisch</i>	42.00
<b>Wallis</b>	<i>mit Schweinefleisch, Tomaten und Walliser Raclettekäse</i>	36.00
<b>Silvana</b>	<i>mit Pouletfleisch, Cornflakes und einer Estragonsauce</i>	37.00
<b>Hawaii</b>	<i>mit Schweinefleisch und Ananas</i>	36.00
<b>Matterhorn</b>	<i>mit Schweinefleisch (300g), Tomaten und Walliser Raclettekäse</i>	43.00

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

# HAUPTGÄNGE



## Kalbs- Entrecôte

mit Morchelsauce, Gemüse, und Pasta

*veal rump steak with morel with cream sauce, vegetables and pasta*

*entrecôte de veau avec sauce aux morilles, légumes et pâtes*

39.00

## Lammfilet

an Thymiansauce mit Kartoffelgratin und Gemüsevariation

*filet of lamb, thyme sauce, potato gratin and vegetables*

*filet d'agneau, sauce au thym, gratin de pomme de terre et légumes*

38.00

## Paniertes Schweinsschnitzel

mit Pommes frites und Gemüse

*breaded pork escalope, french fries and vegetables*

*escalope du porc panée avec pommes frites et légumes*

28.00

## Currywurst „Berliner Art“

mit Pommes frites und Currysauce

*sausage with french fries and curried sauce,*

*saucisse avec pommes frites et sauce curry,*

19.50

## Geschmorte Kalbs- Bäggli

an Barolo-Sauce, Gemüse, und Kartoffelgratin

*braised veal with Barolo sauce, vegetables and potato gratin*

*viande de veau braisée au Barolo, légumes et gratin de pomme*

35.00

# KINDER

## Spaghetti Napoli

mit Tomatensauce

*with tomato sauce*

*à la sauce tomate*

klein

gross

8.00

15.00

## Chicken Nuggets

mit Pommes frites

*with french fries*

*aux pommes frites*

12.00

20.00

unsere preise verstehen sich in CHF und inklusive MWST

*prices in CHF and inclusive of VAT*

*prix en CHF et TVA inclus*

# SÜSSE VERLOCKUNG



**Früchtekuchen** 6.50  
*fruit cake*  
tarte des fruits

**Hausgemachter Meringue-Schwan** 12.00  
mit Vanille- und Schoko-Eis, Sahne und Schokosauce  
*homemade meringue with vanilla et chocolate ice cream, whipped cream and chocolate sauce*  
meringue maison avec glace vanille et chocolat, chantilly et sauce chocolat

**Apfelstrudel** 10.50  
mit warmer Vanillesauce und Zimt-Eis  
*apple strudel with vanilla sauce and cinnamon ice-cream*  
strudel aux pommes à la sauce vanille et glace cannelle

**Weisses Schokoladen Mousse** 13.00  
mit Maraschino Kirschen und Mandelhippe  
*white chocolate mousse with cherries and almond hippe*  
mousse au chocolat blanc avec cerises et hippe de amande

**Eis café** Mokka-Eis mit warmem Kaffee 10.00

**Coupe Hot berry** Vanille-Eis mit warmen Waldbeeren 11.00

**Coupe Bailey's** Vanille- und Mokka-Eis mit Baileys 11.00

**Coupe Danmark** Vanille-Eis mit warmer Schokoladensauce 10.00

**Sorbet Valaisan** Aprikosen-Sorbet mit Aprikosenlikör 10.00

**Sorbet Colonel** Zitronen-Sorbet mit Wodka 10.00

**Mini Coupes:** 7.50

Eis und Sorbets pro Kugel 3.00

Zuschlag für Rahm 1.00

## Eis-Sorten:

Erdbeer, Schokolade, Vanille, Zimt, Mokka, Caramel, Stracciatella, Aprikose, Zitrone

**unsere preise verstehen sich in CHF und inklusive MWST**

*prices in CHF and inclusive of VAT*

prix en CHF et TVA inclus