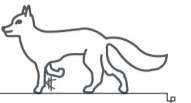


Schpiis-Charta



Immer wieder **Freitags**
Der frische Fisch zum Tagespreis!



Ä malerischi Vorspiis

Rolling Bowle 20 / 25
Sushi Reis mit Gemüsespaghetti, Mattertaler Lachsforelle, Wasabi, Ingwer, karamalisierte Baumnüsse und Krabbenchips
Weintipp → Sauvignon blanc

Michelangelo Salat 29 / 35
Tartaki vom Schweizer Rindsentrecôte mit Chimichurri Sauce, Salatsprossen, Törbjer Hobelkäse und Roggenbrot Chips
Weintipp → Johannisberg

Mischabel Tatar 24 / 29
Kalbstatar mit Alpenkräutern und Kaffeeschaum
Weintipp → Heida

Geissu Täller 22
Embder Ziegenkäse in Honig-Pistazien umhüllt mit Brickteig auf Bulgur Salat an Himbeer-Vinaigrette
Weintipp → Marsanne

Flammenkuchen 16
Mit Avocado, Walliser Rohschinken

Teigware

Pipe Rigate Äpler Art 21.50
Riesen Hörnli mit Schinkenstreifen und gebratenen Apfelschnitzen
Weintipp → Strepitus

Tagliatelle Priscilla 23 / 29
Selbst gemachte Teigwaren mit eingelegten Aprikosen, Trockenfleisch, an Tomaten-Pesto-Rahmsauce und Späne von Belperknollen
Weintipp → Cabernet Franc

Raclette am offnu Fiir

Walliser Raclette 7 / 10
Traditionell vom Holzfeuer mit Silberzwiebeln, Cornichons und Gschwellti
Weintipp → Fendant

Raclette «Ämrich» 11
Mit getrockneten Walliser Aprikosen, eingelegt in Johannisberg, Curry, Gschwellti
Weintipp → Johannisberg

Chardonnay Raclette 18
Mit süss-sauren Zucchetti, Gschwellti, inkl. 1 dl Chardonnay

Urchigs

Breitmattu 28
Maispoularden-Keule begleitet mit Sommergemüse, Kokosmilch, Ingwer, rotem Curry und Jasmin Reis
Weintipp → Gamay

Bonigersee-Rösti 33
Schweizer Kalbsleber mit Rotweinsauce und fermentierten Heidelbeeren
Weintipp → Gamay

Rarner Eglifilet Bratwurst 27
Begleitet mit lauwarmem Kartoffel-Mango-Salat
Weintipp → Fendant

Zubi-Rösti 24
Grosse Bratwurst mit traditioneller Rezeptur an Zwiebel-Wacholdersauce
Weintipp → Pinot Noir

Moosalp-Rösti 22.50
Mit Speck und Käse überbacken
Weintipp → Johannisberg

Senioren-Teller 31 / 37
Salat, Schweinsfiletmedaillon an Weisswein- und Rahmsauce, Rösti und Mini-Cremeschnitte
Weintipp → Pinot Noir

Gitrochnots us dum Spycher

Hüüswurst mit Suppa 15
Vispertaler Hauswurst «Zuber Stahlu» und Bio Wurst vom schottischen Hochlandrind der Stallung «Chremjini» in Zaniglas mit Hüüminäschtra
Weintipp → Lafnetscha

Terbjjer Hobelkäse 17 / 23
Gereift in z' Vatersch Landchällär, mit Roggenbrot
Weintipp → Fendant

Spycherteller in der Cheesfättara 19 / 27
Getrocknetes Fleisch, Hobelkäse, Hauswurst, Rohschinken, Speck und Baumnüsse
Weintipp → Marsanne

Fondue ab 2 Personen

Käsefondue pro Person 25
Nach Art des Chef's!
Weintipp → Johannisberg, Resi

Tomatenfondue pro Person 27
Mit Kartoffeln
Weintipp → Heida/Dôle

...meh Chees

La Sanglée des courdis 23
Ein kleiner Rotschmierkäse aus den tiefen Tälern des Juras, gereift auf Fichtenholz! Sehr cremig mit leichter Säure, im Gaumen entfaltet sich der Geschmack der Fichte. Mit Williamsbirnen, schwarzen Baumnüssen, Kartoffeln und Toastbrot mit Knoblauch, warm serviert
Weintipp → Fendant, Resi

Käseschnitte «Balbina» 22
Mit Schinken, Cherrytomaten, gebratenen Pilzen und Kräutern

Schwizer Chuchi

«Anemone» 35
Lammhaxe an Thymiansauce, Sommergemüse, mit Gersten Risotto und Tonkabohnen
Weintipp → Ardévine

«Dom» 39
Kalbs-Cordon-Bleu, gefüllt mit Rohschinken und getrockneten Aprikosen, paniert mit Nüssen, Süsskartoffel-Gemüse-Gratin
Weintipp → Dôle, Pinot Noir

«Biker-Steak» 46
Naturabeef Rindsentrecôte gratiniert mit alpiner Kräuterbutter, Saisongemüse, Neue Bratkartoffel mit Rosmarin
Weintipp → Cornalin, Syrah

Stieggi Burger 24
Naturabeef Rinds-Burger, Eigenprodukt, mit Chips

Rhonetaler QM Rindfleisch
Traditionelle mediterrane Zubereitung zum Tagespreis!
Weintipp → Carminoir, Ardévine

Us dum Suppuhafu

Apfel Safran Heusuppe 13.50
Mit Kurkuma

Momo Suppe 15
Teigtaschen mit Rindfleisch in Humagne Rouge Bouillon und Kräuter vom Hausgarten, Produktion: Handarbeit der tibetischen Köche

Uegi

Trichelbodü 22
Gemüseragout mit Kokosmilch, Ingwer, rotem Curry und Reis
Weintipp → Johannisberg

Schwarzublattu-Rösti 22
Mit frischen Pilzen und Käse überbacken kann vegan bestellt werden
Weintipp → Johannisberg



Fleischherkunft: Poulet: Schweiz, Rind: Wallis, Schweiz, Lamm: Wallis, Schweiz, Australien, Kalb: Wallis, Schweiz

vegetarisches Gericht veganes Gericht
Für Informationen über Allergene und Intoleranzen wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter!

Alle Preise in CHF inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer

Fär ischi chleinu Gäscht!

Makkaroni «Ice Age» 12
Mit Tomatensauce

Schnitzel «Dino» 13.50
Pouletschnitzel paniert und Pommes

Gemüse Platte «Bambi» 8
Variation nach Tagesangebot