



ARKANUM

ERLEBNIS - HOTEL

*"Es steckt mehr
Philosophie in einer
Flasche Wein, als in allen
Büchern dieser Welt."*

Louis Pasteur



**Winter - Öffnungszeiten Restaurant
November 2019 bis April 2020
Im Sommer 7 Tage geöffnet**

**Montag & Dienstag Ruhetag
ab 2. Dezember-April**

Mittwoch - Freitag: 8.00 - 14.00 Uhr und 17.30 - 23.00 Uhr

Samstag: 08.00 - 00.00 Uhr

Sonntag: 08.00 - 16.00 Uhr

Frühstück

Montag - Freitag: 07.00 bis 10.00 Uhr

Samstag & Sonntag: 08.00 bis 10.00 Uhr

Warme Küche

Mittagessen: 11.30 bis 14.00 Uhr

Nachmittag: Freitag/Samstag/Sonntag kalte Gerichte

Abendessen: 18.30 bis 21.00 Uhr

Für ihren besonderen Anlass fragen Sie nach unseren Menüvorschlägen

„Mit Liebe kochen ist Nahrung für die Seele»

Wir heissen Sie als Gast und Freund herzlich willkommen!

Direktion

Betriebsassistentin

Küchenchef

Rita & Sigi Moreillon

Melanie Salzgeber

Rita Moreillon

mit unserem Team

www.hotelarkanum.ch

Tel. 027 4512100

Mail: info@hotelarkanum.ch

Suppen / Salate / kalte Vorspeisen

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Cher client, nous vous demandons d'informer notre personnel en cas de allergies ou d'intolérances.



= dieses Gericht kann auf Wunsch Gluten frei serviert werden. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. *Ce plat peut être servi sans gluten*



Winzer Consommé Bacchus

CHF 7.-

Potage au vin rouge

Curry-Apfelcrèmesüppchen mit Chardonnay & Croûtons

CHF 9.80

Crème de curry et pommes avec vin blanc & croutons

Hobelkäseteller

Assiette de fromage

Walliserteller

Assiette Valaisanne

2. Gedeck mit Brot & Butter



klein, *petite* gross, *grand*

CHF 12.-

CHF 18.-

CHF 15.-

CHF 25.-

CHF 2.50 p. Pers.

klein, *petite* gross, *grand*



Grüner Salat

Salade verte

CHF 6.50



Gemischter Salat

Salade mêlée

CHF 9.50

CHF 16.-



Förstersalat

Blattsalat mit Waldpilzen & Speck
an Balsamico Dressing
Saladine avec champignons et lard

CHF 14.-

CHF 18.-



Arkanum Salat

Bunter Blattsalat mit Speck & Rührei
Salade verte avec lard et œuf

CHF 12.50

CHF 16.-

Aus Sigi`s Hausräucherei

mit zartem Buchenholz Geschmack



Lachs: Norwegen, Kanada & Irland



klein, *petite* gross, *grand*



Blattsalat mit Rauchlachs

Saladine avec saumon fumé

CHF 22. -

CHF 33. -



Portion Rauchlachs

Tartarensauce, Toast & Butter

Saumon fumé avec sauce tartare, toast et beurre

CHF 24. -

CHF 35. -



Warme Fischgerichte



Tranche vom Rauchlachs gebraten an Zitronenbutter mit Gemüserösti

Tranche de saumon fumé grillé avec sauce au citron, rösti de légumes

CHF 38. -



Cordon Bleu« Lachs» leicht geräuchert mit Kräuterfrischkäse mit Gemüse & Pommes Frites

Cordon bleu de saumon avec fromage Philadelphia aux fines herbes

CHF 36. -

Vegetarische Gerichte

Gemüseteller mit Williamskroketten

Assiette de légumes avec pommes de terre Williams

CHF 22. -



Fiori mit Ricotta & Spinat (Ravioli)

Fiori avec ricotta & épinards

CHF 22. -

Nudeln mit Tomatensauce & Basilikum

Nouilles avec sauce tomate et basilic

CHF 18. -

Hauptgerichte Fleisch



Tartar vom Rind & Portion Pommes Frites

mild, mittel oder scharf gewürzt, mit Salat garniert, Toast & Butter mit Cognac

CHF 35.-

zusätzlich CHF 5.-

Tatara de bœuf avec saladine garniture, toast & beurre et frites

Rindsfilet mit Düften von Datteln, Feigen u. Pistazien in kräftiger Humagne Rouge Sauce, Gemüserösti

CHF 46.-

Filet de boeuf, avec dates, figues et pistaches, sauce au vin rouge et rösti de légumes

Rindsentrecôte an Syrahbutter

CHF 42.-

Williamskroketten & Gemüse garnitur

*Entrecôte de bœuf, sauce au syrah,
Pommes de terre Williams et garniture de légumes*

Schweinsfiletmedaillons an Williams-Rahmsauce

CHF 38.-

mit betrunkenen Birne, Williamskroketten & Gemüse garnitur

*Médaillons de filet de porc à la crème Williamine avec des poires ivres,
Croquette Williams et des légumes*



Schweinssteak mit Kräuterbutter

CHF 24.-

Pommes Frites & Gemüse garnitur

Steak de porc, café de Paris, pommes frites et garniture de légumes

Rahmschnitzel (vom Schwein)

CHF 26.-

mit Nudeln & Gemüse garnitur

Escalope de porc, sauce à la crème, nouilles et garniture de légumes



Paniertes Schweins-Schnitzel

CHF 22.-

mit Pommes Frites & Gemüse garnitur

Escalope panée, pommes frites et garniture de légumes



Unsere verrückten Cordon-bleu



Cordon Bleu« Lachs» leicht geräuchert mit Kräuterfrischkäse CHF 36. -

Cordon bleu de saumon avec Philadelphia aux herbes

Cordon bleu vom Schweinsnierstück CH mit Pommes Frites & Gemüse:



Cordon bleu « nature » CHF 32. -

traditionell mit Schinken & Raclettekäse
(*jambon & fromage à raclette*)



Cordon bleu « Paprika» CHF 34. -

Wilder Paprika, Schinken & Raclettekäse
(*jambon, poivrons & fromage à raclette*)



Cordon bleu « Valaisanne » CHF 34. -

Rohschinken, gedörrte Aprikosen & Raclettekäse
(*jambon, abricot & fromage à raclette*)



Cordon bleu « Knobli » CHF 34. -

Schinken, Knobli & Raclettekäse
(*jambon, ail & fromage à raclette*)



Cordon bleu « Pfywald» CHF 34. -

Schinken, pikanten Pilze & Raclettekäse
(*jambon, champignons piquants & fromage à raclette*)



Cordon bleu «Späck & Zibiliä» CHF 34. -

Zwiebeln, Speck & Raclettekäse
(*jambon, oignons, lard & fromage à raclette*)

Zu allen Cordon bleu servieren wir Ihnen **Pommes Frites & Gemüse**

Servie avec légumes et des pommes frites

Alle unsere Cordon-bleu werden frisch vom **CH Schweinsnierstück** geklopft, mit **Schinken** und **Raclettekäse gefüllt**, mit CH Ei (Bodenhaltung) und hausgemachten Brotbröseln paniert, Je nach Art zubereitet.

Das Wartezeit von 20 Minuten lohnt sich!

Das Cordon bleu kann auf Wunsch Gluten und Laktose frei bestellt werden.



= glutenfreies Paniermehl, glutenfreies Mehl, mit Salz & Pfeffer gewürzt,

Ischi Röstizza «eifach hüära güät!»

Röstibodu mit дума ächtu Walliser Raclette Chees:
natirli Turtmänner



Raclette Röschtli	Raclettekäse <i>fromage à raclette</i>	CHF 18. —
Späck & Zibiliä	mit krossem Speck & Raclettekäse <i>lard & fromage à raclette</i>	CHF 22. —
Gärtneri	Gemüsevariation & Raclettekäse <i>légumes & fromage à raclette</i>	CHF 22. —
Pfywald	Pikanten Pilzen & Raclettekäse <i>champignons piquants & fromage à raclette</i>	CHF 22. —
Wallisär	gedörnte Aprikosen, Rohschinken & Raclettekäse <i>apricots, jambon cru & fromage à raclette</i>	CHF 24. —
Schneeflocka	Datteln, Feigen, Pistazien, Rohschinken & Raclettekäse <i>(jambon cru, dates, figues, pistaches & fromage à raclette)</i>	CHF 24. —
Cheesschnitte	mit Brot, Raclettekäse, Schinken, Ei & Wii <i>pain, fromage à raclette, jambon, oeuf, vin</i>	CHF 23. —
Cheesschnitte nature	mit Brot, Raclettekäse & Wii <i>pain, fromage à raclette, vin</i>	CHF 19. —

Importe FF / FW können mit Hormonen und / oder anderen Antimikrobiellen Leistungsförderer Erzeugt sein.
Wir beziehen unser Fleisch hauptsächlich bei den einheimischen Metzgereien.



Die Röstizza kann auf Wunsch Gluten und Laktose frei bestellt werden.