



*Ischers Gheimnis:
bisch DU*

*Ischres Härz isch es Hotel
wänn du hiä liitusch,
isch di Porta offu.
Mis Hüs, dis Hüs*

Ein bisschen mehr Umweltbewusstsein, ist uns mehr wert
als die Bewunderung der ganzen Welt.

Öffnungszeiten Restaurant

Montag: 17:00 – 23:00

Dienstag bis Donnerstag: 08:00 – 23:00

Freitag und Samstag: 08:00 – 23:00

Sonntag: Ruhetag

Warme Küche

Mittagessen: 11.30 bis 14.00 Uhr

Nachmittag; Samstag leckere kalte Gerichte

Abendessen: 18.30 bis 21.00 Uhr

Direktion Rita & Sigi Moreillon

Betriebsassistent Stefan

und unserem ganzen Team



Suppen / Salate & Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
Winzerconsommé Consommé des vigneronns	7	
Tomatensuppe Basilikum Rahm Knoblibrot Soupe de tomates basilic crème pain à l'ail	11	
Grüner Salat Salade verte	6.5	
Gemischter Salat Salade mêlée	9.5	16 
«Arkanum» Salat bunter Blattsalat mit Speck & Ei Salade verte, avec lard & œuf	12.5	16 
Vitello tonnato vom Natura Beef mit Blattsalat Vitello tonnato de bœuf Natura avec salad	12.5	21
Tatar vom Rind mit Toast & Butter Tartare de bœuf avec toasts & beurre	24	32
Tatar vom hausgeräuchertem Lachs mit Toast & Butter Tartare de saumon fumé maison avec toasts & beurre	22	30
Hausgeräucherter Lachs auf Blattsalat Saladine avec saumon fumée	17	29

Als Mitglied beim Naturpark-Pfynfinges legen wir Wert auf regionale, saisonale Produkte
und Sonnenenergie

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren
dich unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.





Typisch Wallis

Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
Walliser Aprikosensaft 2.5dl Jus d'abricot du Valais 2dl	4	
Hobelkäseteller Assiette de fromage rapé	15	25
Walliserteller Assiette Valaisanne	15	25
zusätzliches Gedeck mit Brot und Butter 2.50 pro Person		
Naturparksalat, bunter Blattsalat, Hobelchees, saisonale Frucht, Baumnüsse, Trockenfleischstreifen salade, fruits de saison, fromage, viande séchée & noix	16.5	23
Walliser Melone und Rohschinken IGP mit Blattsalat Melon du Valais et jambon cru IGP	12	18

Walliser Hauptgänge

Eringer Entrecôte Val d'Herens Ein Genuss erlebnis für jeden Fleischliebhaber! 200 Gramm, an kräftiger Syrah-Balsamico Butter, Röstikroketten & Gemüsebouquet Entrecôte de bœuf Eringer Un plaisir pour tout passionné de viande ! 200 grammes, Beurre de syrah-balsamique, patates au romarin & garniture de légumes	42
Naturpark Teller „Natura Beef“ Geschnetzeltes mit Kräutersauce, Spätzli & Saisongemüse Emince de bœuf « natura beef » avec sauce aux herbes, Spätzlie, légumes de saison	32

Süsse Verführung aus dem Wallis

Naturpark Dessert Aprikosenmuffin mit Nidlu-Glace & Saucenspiegel Dessert « Parc naturel », Muffin à l'abricot avec glace à la crème & miroir de sauce	10
Beeren-Nidlu-Flan im Glas Flan nidlu aux baies en verre "WECK"	6





Unsere Klassiker

Hauptgang

- Kalbsgeschnetzeltes Spätzli | Gemüse garnitur** 35
Emincé de veau, Spaetzli & garniture de légumes
- Kalbssteak mit Kräuterbutter Krokette n | Gemüse garnitur** 44 
Steak de veau au beurre aux herbes croquettes | garniture de légumes
- Schweinssteak mit Kräuterbutter Pommes Frites | Gemüse garnitur** 25 
Steak de porc avec beurre aux herbes pommes frites & garniture de légumes
- Paniertes Schweins-Schnitzel Pommes Frites | Gemüse garnitur** 24 
Escalope de porc panée, pommes frites & garniture de légumes

Fisch- & Vegetarische Gerichte

- Gebratener Zander mit Kräuterkruste Krokette n | Gemüse garnitur** 38 
Sandre rôti avec croûte d'herbes, croquettes Garniture de légumes
- Gemüseteller mit Röstikrokette n** 25 
Assiette de légumes avec croquettes rösti
- Fiori mit Ricotta & Spinat Ravioli** 25.5 
Fiori avec ricotta & épinards

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





Unsere verrückten Cordon bleu

Hauptgang

Cordon bleu nature traditionell mit Schinken | Raclettekäse 32
jambon | fromage raclette

Cordon bleu Valaisanne Schinken | gedörrte Aprikosen | Raclettekäse 34
jambon | abricots séché | fromage raclette

Cordon bleu Bärlauch Schinken | Bärlauch | Raclettekäse 34
jambon | Ail d'ours | fromage raclette

Cordon bleu «Späck & Zwiebälu» Speck | Zwiebeln | Raclettekäse 34
oignons | lard | fromage raclette

Cordon «Rouge» mit Natura Beef Schinken | Bergkräuterkäse 45
jambon | fromage raclette | herbes des alpes

Cordon bleu «Kalb» Rohschinken | Raclettekäse 45
Veau | Jambon cru | fromage à raclette

Zu allen Cordon bleu servieren wir Pommes Frites & Gemüse
Nous servons pommes frites et des légumes avec tous les Cordon bleu

Alle unsere Cordon bleu werden frisch vom CH Schweins Nierstück | Natura Beef | Kalb geklopft und je nach Art zubereitet mit Schweizer Ei aus Bodenhaltung und hausgemachten Brotbröseln paniert.

Die Wartezeit (ca. 30 Minuten) lohnt sich!

Tous nos cordons bleus sont fraîchement découpés dans le filet de porc CH | Natura Beef | Veau et préparés selon le type. panés avec des œufs suisses d'élevage au sol et de la mie de pain maison.

Le temps d'attente (environ 30 minutes) en vaut la peine !

Herkunftsverzeichnis Fleisch: Rind: Schweiz Schwein: Schweiz, Deutschland. Fisch: Europa, Norwegen und Kanada
Über Inhaltsstoffe welche Allergien auslösen können, geben unsere Servicemitarbeiter gerne Auskunft



Cordon bleu sind auch Glutenfrei erhältlich





Hüsgmächti Spätzli vom Sigi

mit Alpchees vom Naturpark “ Pfyn-Finges”,
Ignaz Molling / Josef Mounir
oder Raclettechees aus dem Turtmanntal

Spätzli Rauchlachs Rauchlachs | Zitronencreme 27
Csaumon fumé | crème de citron

Bärlauch Spätzli Bärlauchpesto | Cherry Tomaten | Trockenfleisch | 27
Pesto à l'ail des ours | Tomates cerises | Viande séchée

Walliser Spätzli gedörrte Aprikosen | Rohschinken | Käse 26
abricots secs | jambon cru | fromage

Ischi Rösti und Cheesschnitte

Raclette Rösti Raclettekäse 20
Fromage raclette

Rösti Gärtnerinnen Gemüsevariation | Raclettekäse 24
Variation de légumes | Fromage à raclette

Rösti Späck & Zwiebelä Zwiebele | Speck | Raclettekäse 24
Oignons | lard | fromage raclette

Cheesschnitta Schinku und Ei 24
Brot | Raclettekäse | Schinken | Ei | Wein
pain | fromage à raclette | jambon | œuf | vin

Cheesschnitta natur Brot | Raclettekäse | Wein 19
pain | fromage | vin





Naturparkmenü



Naturparksalat

mit Alpkäse vom Molling Ignaz,
saisonaler Frucht, Trockenfleischstreifen, Baumnüsse
an Balsamico Dressing



Natura Beef Geschnetzeltes

mit Kräutersauce
hausgemachte Spätzli
Gemüse



Hausgemachter Aprikosenmuffin

mit Nidluglace
und Aprikosenspiegel

Menu komplett CHF 45

Natura-Beef aus der Stallung Imhof Edgar,
Raron

Dafür steht Natura-Beef:

- Tiere aus Muttertierhaltung
- Natürliche Fütterung
- Tierfreundliche Haltung
- Regelmässige Kontrollen

Dafür steht Naturpark Pfyn-Finges:

- Sensibilisierung zu
- Nachhaltigkeitsthemen
- Zusammenarbeit & regionale
- Wertschöpfung
- Erhalt der natürlichen Ressourcen
- Innovation und Qualität
- Regionale Identität & Fairness

