



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

Louis Pasteur



Arkanum: das Geheimnis

Winter-Speisekarte

Warme Küche

Mittagessen:

11.30 bis 14.00 Uhr

Nachmittag:

Samstag & Sonntag kalte Gerichte

Abendessen:

18.30 bis 21.00 Uhr

Für Bankette fragt nach unseren Menüvorschlägen

**„Freunde erfüllen dein Leben mit Freude,
deine Seele mit Glück und dein Herz mit Liebe“**

**Wir heissen dich als Gast und Freund herzlich willkommen!
Als Fremder kommen und als Freund gehen.**

Direktion

Rita & Sigi Moreillon

Betriebsassistent

Stefan Schwery

Chef de Rezeption

Melanie Salzgeber

und unserem ganzen Team

Suppen / Salate / kalte Vorspeisen

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

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



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



Winzer Consommé Bacchus

Potage au vin rouge

CHF 7.00



Sahniges Kürbissüppchen

Crème de courge

CHF 11.50



klein gross

Hobelkäseteller

Assiette de fromage

CHF 12.00 CHF 18.00

Walliserteller

Assiette Valaisanne

CHF 15.00 CHF 25.00

2. Gedeck mit Brot & Butter

CHF 2.50 p. Pers.

klein, petite gross, grand



Grüner Salat

Salade verte

CHF 6.50



Gemischter Salat

Salade mélée

CHF 9.50 CHF 16.00



Naturparksalat

Blattsalat mit Alpkäse, Nüssen & getrockneten Aprikosen
an Aprikosen-Balsamico Dressing
Saladine avec fromage d'alpage,, noix et abricots

CHF 14.00 CHF 18.00



Arkanum Salat

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

CHF 12.50 CHF 16.00



Blattsalat mit Sigi's Rauchlachs

Saladine avec saumon fumé

CHF22.00 CHF33.00

Hauptgerichte Fleisch

Rindsentrecôte an Syrahbutter CHF 42.00
Williamskroketten & Gemüsegarnitur

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

Lamm entrecôte an Knoblibutter CHF 42.00
Williamskroketten & Gemüsegarnitur

*Entrecôte de l'agnau, beurre à l'ail,
Pommes Williams et garniture de légumes*

 **Schweinssteak mit Kräuterbutter** CHF 24.00
Pommes Frites & Gemüsegarnitur

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

Rahmschnitzel (vom Schwein) CHF 26.00
mit Spätzli & Gemüsegarnitur

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

 **Paniertes Schweins-Schnitzel** CHF 24.00
mit Pommes Frites & Gemüsegarnitur

Escalope de porc panée, pommes frites et garniture de légumes

 **Grillierte Rauchlachs Tranche mit Zitronenbutter** CHF 38.00
Pommes Frites & Gemüsegarnitur
*Tranche de saumon fumé grillé avec beurre au citron,
Pommes frites & garniture de légumes*

Gemüseteller mit Williamskroketten CHF 25.00
Assiette de légumes avec pommes Williams



Unsere verrückten Cordon-bleu

Die Wartezeit (ca. 30 Minuten) lohnt sich!



Cordon bleu „Schäferart“ mit Knobli & Raclettekäse CHF 44.00

(*Lammentrecôte*)

Cordon bleu entrecôte d'agneau à l'ail & fromage de raclette

Cordon bleu vom Schweinsnierstück CH:



Cordon bleu nature CHF 32.00

traditionell mit Schinken & Raclettekäse

jambon & fromage



Cordon bleu «Späck & Zwiebälu» CHF 34.00

mit Speck, Zwiebeln & Raclettekäse

oignons, lard & fromage



Cordon bleu Valaisanne CHF 34.00

Schinken, gedörrte Aprikosen & Raclettekäse

jambon, abricot & fromage



Cordon bleu Knobli CHF 34.00

Schinken, Knobli & Raclettekäse

jambon, ail & fromage



Cordon bleu Gorgonzola CHF 34.00

Schinken & Gorgonzola

jambon & gorgonzola

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

Servie avec légumes & pommes frites

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



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

= Chapelure et farine sans gluten, assaisonné de sel & poivre

Herkunftsverzeichnis: Fleisch : **Rind:** Schweiz, **Schwein:** Schweiz, **Lamm:** Schweiz oder Neuseeland / Australien,

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

Neu:

Ischi glustige hüüsgmachte Spätzli im Steingut Topf vom Sigi «eifach hüära güät!»

*mit Alpchees vom Naturpark Pfyn Finges Hof Ignaz Molling Susten
Raclette Chees vo Turtmann
Josef Mounir Salgesch



Spätzli Topf: als Beilage: kleiner Salat

Pfynwald	*mit gröstete Nüssen, Waldpilz & Thymian <i>noix, champingnos, thymian et fromage d'alpage</i>	CHF 20.00
Pesto	*Pesto, Cherry-Tomaten & Trockenfleisch <i>pesto, cherry tomates, viande sechée et fromage d'alpage</i>	CHF 22.00
al salmon	*mit Sigi's Lachsstreifen & Zitronencreme <i>saumon fumée, crème de citron et fromage d'alpage</i>	CHF 24.00
Gärtnerin	*Gemüsevariation <i>légumes et fromage d'alpage</i>	CHF 20.00

Walliser Spätzli Topf: als Beilage: Äpfelschnitz igmacht

Raclette	Raclettekäse, Zwiebele & Späck <i>oignons, lard et fromage raclette</i>	CHF 18.00
Wallisär	*gedörrte Aprikosen, Rohschinken <i>apricots, jambon cru et fromage d'alpage</i>	CHF 24.00

Die Spätzlilitöpfe kann auf Wunsch Gluten frei bestellt werden.



Turtmänner Cheesschnitte als Beilage: kleiner Salat

Cheesschnitte	mit Brot, Raclettekäse, Schinken, Spiegelei & Wi <i>pain, fromage, jambon, oeuf, vin</i>	CHF 22.00
Cheesschnitte nature	mit Brot, Raclettekäse & Wi <i>pain, fromage, vin</i>	CHF 19.00