

1 9 9 8

# ARKANUM

ERLEBNIS - HOTEL

*"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  
Betriebsassistent  
Chef de Rezeption

Rita & Sigi Moreillon  
Stefan Schwery  
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 personnel 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

## Hobelkäseteller

*Assiette de fromage*

## Walliserteller

*Assiette Valaisanne*

## 2. Gedeck mit Brot & Butter



klein

gross

CHF 12.00

CHF 18.00

CHF 15.00

CHF 25.00

CHF 2.50 p. Pers.

klein, *petite*

gross, *grand*



## Grüner Salat

*Salade verte*

CHF 6.50



## Gemischter Salat

*Salade mêlée*

CHF 9.50

CHF 16.00



## 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*

CHF 22.00

CHF 33.00

# Hauptgerichte Fleisch

## Rindsentrecôte an Syrahbutter Williamskroketten & Gemüse garnitur

CHF 42.00

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

## Lammentrecôte an Knoblibutter Williamskroketten & Gemüse garnitur

CHF 42.00

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



## Schweinssteak mit Kräuterbutter Pommes Frites & Gemüse garnitur

CHF 24.00

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

## Rahmschnitzel (vom Schwein) mit Spätzli & Gemüse garnitur

CHF 26.00

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



## Paniertes Schweins-Schnitzel mit Pommes Frites & Gemüse garnitur

CHF 24.00

*Escalope de porc panée, pommes frites et garniture de légumes*



## Grillierte Rauchlachs Tranche mit Zitronenbutter Pommes Frites & Gemüse garnitur

CHF 38.00

*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

Schinken, Knobli & Raclettekäse

*jambon, ail & fromage*



CHF 34.00



## Cordon bleu Gorgonzola

Schinken & Gorgonzola

*jambon & gorgonzola*

CHF 34.00

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

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

**Walliser Spätzli Topf:** als Beilage: Äpfelschnitz igmacht

|                 |   |           |
|-----------------|---|-----------|
| <b>Raclette</b> | Raclettekäse, Zwiebele & Späck<br><i>oignons, lard et fromage raclette</i>          | CHF 18.00 |
| <b>Wallisär</b> | *gedörrte Aprikosen, Rohschinken<br><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

|                             |  |           |
|-----------------------------|--|-----------|
| <b>Cheesschnitte</b>        | mit Brot, Raclettekäse, Schinken, Spiegelei & Wii<br><i>pain, fromage, jambon, oeuf, vin</i> | CHF 22.00 |
| <b>Cheesschnitte nature</b> | mit Brot, Raclettekäse & Wii<br><i>pain, fromage, vin</i>                                    | CHF 19.00 |