

# Menu Löttschental

---

## **Hirschteigtaschen an Preiselbeersauce**

*Tortellinis de cerf à la sauce d'airelles rouges*

\*\*\*

## **Lamm- und Rind-Variation in der Grillpfanne serviert mit Rosmarinkartoffeln**

*Variation d'agneau et de boeuf et pommes de terre au romarin*

\*\*\*

## **Saisonaler Desserttraum**

*Dessert de saison*

**CHF 59.50**

# Genuss erleben

## Entrées

---

1	<b>Lötschentaler Gerstensuppe</b> <i>Soupe d'orge du Lötschental</i>	CHF 9.00
2	<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> <i>Goulasch maison</i>	CHF 10.50
3	<b>Bunter Blattsalat</b> <i>Salade verte</i>	CHF 8.50
4	<b>Gemischter Salat</b> <i>Salade mêlée</i>	CHF 10.50
5	<b>Salatteller mit Feinem aus dem Wallis</b> <i>Assiette de salades et spécialités du Valais</i>	CHF 24.00
6	<b>Kaltes aus dem Walliser Spycher</b> <i>Assiette valaisanne</i>	CHF 24.50
7	<b>kleine Portion</b> <i>petite portion</i>	CHF 19.50
8	<b>Lötschentaler Hobelkäse</b> <i>Rebibbes du Lötschental</i>	CHF 21.50

# Köstlichkeiten aus der Region

*Saveurs de la région*

---

- |    |  |                  |
|----|--|------------------|
| 9  | <b>Bio-Lamm-Tortellini an einer Kräuterrahmsauce</b>   | <b>CHF 24.50</b> |
|    | <i>Tortellinis d'agneau bio crème aux herbes</i>   |                  |
| 10 | <b>kleine Portion</b>  | <b>CHF 18.50</b> |
|    | <i>petite portion</i>  |                  |
| 11 | <b>Lamm- oder hausgemachte Hirschbratwurst<br/>mit einer feinen Butterrösti</b>              | <b>CHF 22.50</b> |
|    | <i>Saucisse d'agneau ou de cerf accompagnée de röstis</i>                                    |                  |
| 12 | <b>Rindsstreifen an Peperoni-Pfeffersauce<br/>dazu Kräuternudeln</b>                         | <b>CHF 34.50</b> |
|    | <i>Pièces de boeuf sauce peperoni et poivre accompagnées<br/>de nouilles aux herbes</i>      |                  |
| 13 | <b>Forellenfilet auf Gemüsebeet<br/>serviert mit Reis</b>                                    | <b>CHF 31.50</b> |
|    | <i>Filets de truite aux légumes accompagnés de riz</i>                                       |                  |
| 14 | <b>Ziegenkäse mit Lötschentaler Bienenhonig und<br/>gerösteten Mandeln auf Salatbouquet</b>  | <b>CHF 22.50</b> |
|    | <i>Fromage de chèvre au miel du Lötschental et<br/>amandes rôties sur son lit de salades</i> |                  |

# Typisch Wallis

*Plats valaisans*

---

15	<b>Käse-Fondue</b> <i>Fondue au fromage</i>	CHF 24.50
16	<b>Käseschnitte mit Schinken und Ei</b> <i>Croûtes au fromage avec jambon et oeuf</i>	CHF 20.50
17	<b>Käseschnitte „Breithorn“ mit Schinken und Williamsbirnen</b> <i>Croûtes au fromage au jambon et poires William</i>	CHF 22.00
18	<b>Rösti mit Raclette-Käse überbacken</b> <i>Röstis gratinés avec du fromage à raclette</i>	CHF 20.50
19	<b>Bauern-Rösti mit Speck, Zwiebeln, Käse, Ei</b> <i>Röstis avec du lard, des oignons, du fromage et un oeuf</i>	CHF 24.50

## Für unsere Kleinen und Senioren

*Pour les petits ou pour les petites faims*

---

20	<b>Paniertes Schnitzel mit Pommes frites</b> <i>Escalope panée avec frites</i>	CHF 26.50
21	<b>kleine Portion</b> <i>petite portion</i>	CHF 18.00
22	<b>Chicken Fingers mit Pommes frites</b> <i>Nuggets de poulet panés avec frites</i>	CHF 19.00

# Spezialitäten Breithorn

*Spécialités Breithorn*

---

- |           |   |                  |
|-----------|---|------------------|
| <b>23</b> | <b>Feinschmeckerteller</b><br><b>Penne mit Schrimps und Lauch in pikanter Sauce</b><br><i>Penne aux crevettes et poireaux à la sauce piquante</i>   | <b>CHF 29.50</b> |
| <b>24</b> | <b>Pilzrisotto mit Gemüse</b><br><i>Risotto aux champignons accompagné de légumes</i>   | <b>CHF 26.50</b> |
| <b>25</b> | <b>Poulet - Saltimbocca</b><br><b>auf luftigem Safranrisotto</b><br><i>Saltimbocca de poulet et risotto au safran</i>   | <b>CHF 33.50</b> |
| <b>26</b> | <b>Lamm-Hüftli an Portweinsauce</b><br><b>dazu Kartoffelpüree und Saisongemüse</b><br><i>Quasi d'agneau à la sauce Porto,<br/>purée de pommes de terre et légumes</i>   | <b>CHF 34.50</b> |
| <b>27</b> | <b>Cordon bleu „Breithorn“</b><br><b>mit Gemüse und Pommes frites</b><br><i>Cordon bleu maison avec légumes et frites</i>   | <b>CHF 35.50</b> |
| <b>28</b> | <b>Lammracks serviert im Pfännli</b><br><b>mit Gemüse und feinem Risotto</b><br><i>Côtelettes d'agneau accompagnées d'un risotto</i>  | <b>CHF 42.50</b> |
| <b>29</b> | <b>Zwischenrippenstück vom Rind an Estragonbutter</b><br><b>mit Frühlingskartoffeln und frischem Gemüse</b><br><i>Entrecôte au beurre d'estragon accompagnée<br/>de pommes de terre de printemps et légumes</i> | <b>CHF 44.50</b> |

# Natürlich Löttschental Produkte

---

hier erhältlich:

- Honig
- Kräuterschnaps mit Löttschentaler Bienenhonig
- verschiedene Balsame und Öle



## Fleischdeklaration

*Déclaration de viande*

---

Rind	Schweiz, Argentinien <sup>A/B</sup> , Paraguay <sup>A/B</sup>
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Wurstwaren, Schinken	Schweiz
Lamm	Schweiz, Neuseeland <sup>A/B</sup>
Geflügel	Schweiz

**A Kann mit hormonellem Leistungsförderer erzeugt worden sein.**

*A Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance hormonaux*

**B Kann mit nichthormonellem Leistungsförderer, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.**

*B Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques.*

**Bei Allergien wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.**

*En cas d'allergies, veuillez contacter le personnel de service.*