

Speisekarte

Abend Winter 23-24

Die Bergbauern hier im Goms sind täglich bestrebt, für Sie frische Spezialitäten herzustellen. Nach Möglichkeit servieren wir Ihnen Produkte von den hiesigen Landwirten Aldo Ritz, Ulrichen, und Florian Hallenbarter, Obergesteln. Wir arbeiten auch eng mit der Bäckerei Simeon in Reckingen, der Metzgerei Nessier in Münster und den regionalen Käsereien zusammen. Unser Kaffee beziehen wir von der Kaffeerösterei Sempione in Termen, das Walliser Bier wird in Sitten gebraut und wir empfehlen Ihnen natürlich unsere Walliser Spitzenweine!

Herzlich willkommen!

Alice Baldauf & Andy Imfeld
und das Walser-Team

Vorspeisen

Rindskraftbrühe mit Ei	8
Tomatencremesuppe hausgemacht	10
Grüner Salat	8
Gemischter Salat	10
Wintersalat mit Speck und Ei	14
Bio- Rindshauswurst, Hobelkäse garniert	14
Hobelkäse und Trockenfleisch garniert	23
Walliser Plättli mit luftgetrockneten Spezialitäten	27
Trockenfleisch, Hobelkäse, Bio-Rindshauswurst, Rohschinken, Trockenspeck	
Dazu servieren wir Ihnen unsere hausgemachten Salatsaucen Italienisch oder Französisch	

Pasta

Spaghetti mit Hauswurst	23
Spaghetti mit Bio- Bolognese	22
Hausgemachte Lasagne	22

Käsegerichte

Walliser Käseschnitte mit Tomaten, Schinken und Spiegelei	25
Käsefondue Portion (ab 2 Personen)	24

Fleischgerichte

Walser Fleischroulade mit Aprikosen, Trockenfleisch und Käse Gemüse und Butterrösti	33
Piccata mit Alpschweinschnitzel Weissweinrisotto	29
Gommer Cordon bleu Pommes frites und Gemüse	36
Bio Rindssiedfleisch an Senf- Meerrettichsauce Reis und Gemüse	31
Entrécote mit Cafe de Paris Pommes frites und Gemüse	42
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce Spätzli und Gemüse	31
Rindstartar mit Toastbrot	24
Bauchspeck vom Bio-Alpschwein an feiner Biersauce, Salzkartoffeln und Gemüse	29

Für Vegetarier

Käseschnitte natur mit Spiegelei	20
Blätterteigpastetli mit Pilzfüllung und Gemüse	23
Vegetarische Schnitzel mit Gemüse	22
Panierter Raclettekäse mit Pommes und Gemüse	24

Ab 2 Personen auf Vorbestellung

Fondue Chinoise	(250gr.p.P.)	39
Fondue Bourguignonne	(250gr.p.P.)	46

Die Fleischfondues werden mit frischen Früchten, hausgemachten Saucen und Reis und/oder Pommes frites serviert

Dessert

Warmes Schoggiküchlein mit Vanilleglace garniert	15
Gommer Käseteller mit Nüssen und Früchten serviert	19

Fleischdeklaration

Schweinefleisch

Von der regionalen Alpe / Schweiz

Rindfleisch

Vom regionalen Biohof / Schweiz

Trockenfleisch

Vom regionalen Biohof / Schweiz

Bei Allergien und Intoleranzen beraten wir Sie gerne!