
SPEIS



À LA CARTE

11.30 – 14.00 / 18.30 – 21.00

Wir sind bestrebt, unsere Rohprodukte im Lötschental und der nahen Umgebung bei lokalen Produzenten zu beschaffen. Dies gelingt uns nicht immer. Die weiteren Produkte besorgen wir in einem Umkreis von 100km.

Sämtliches Lammfleisch stammt von Tieren aus dem Wallis und ist Bio-zertifiziert. **Besuchen Sie auch den Genussladen von Dani's Lamm**, einem unserer Hauptlieferanten im Ried.

Lachsforelle stammt aus Wildfang aus Bächen der Region, alternativ liefert uns eine Walliser Fischzucht, die Fische.

Unser Rind- und Kalbfleisch stammt teilweise aus der nahen Region. Der Rest kommt aus der Üsserschwiiz.

VORSPEISEN

Aller Anfang ist schön...

SALAT AN FAFLEDRRESSING

mit verschiedenen Gemüsen

CHF 10.50

LÖTSCHENTALER HEUSUPPE

mit Hobelkäse

CHF 12.-

ESSENZ VOM BIO LAMM

mit hausgemachten Frischkäseravioli

CHF 14.-

WARMER ZIEGENKÄSE

mit Blattsalat und Honigvinaigrette

CHF 16.-

RALF'S GEBEIZTE LACHSFORELLE

mit Alpencrêpe, Meerrettich und Randenschaum

CHF 18.50

HAUPTSPEISEN

Mit Freude für Sie frisch zubereitet.

WALLISER FORELLENFILET

mit Baumnussbutter, Kartoffeln und Randenpüree

CHF 41.-

WALLISER LAMMGIGOT

im Cornalin geschmort, mit Safranrisotto und Gemüse

CHF 42.-

KUTTELN MIT WURZELGEMÜSE

in brauner Sauce und Polenta-Soufflée

CHF 34.-

CÔTE DE BOEUF *(für 2 Personen)*

mit Kräuterbutter des Hauses, Rosmarinkartoffeln und Gemüse

CHF 99.-

«GSOTTIS»

Siedfleisch vom Rind und Schwein mit Kartoffeln und Kabis

CHF 36.-

GETREIDEBRATLING

mit Frischkäserisotto und Saisongemüse

CHF 32.-

NACHSPEISEN

Etwas Süßes oder Salziges zum Abschluss.

ROGGENBROTMOUSSE

mit Apfelkompott und Sii-Würfel

CHF 12.-

TANNENSPIZPARFAIT

mit Nüssen und Karamell

CHF 14.-

GLACES

Vanille, Erdbeer, Mocca,

Schokolade, Baumnuss, Caramel,

Aprikosensorbet, Birnensorbet, Apfelsorbet, Zwetschgensorbet

Pro Kugel

CHF 4.-

mit Rahm +1.50

mit Schuss +3.-

KÄSE VOM WAGEN

CHF 16.-