

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, unserem Hauptlieferanten im Ried.

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

Unser Rind- und Kalbfleisch stammt teilweise aus der nahen Region. Der Rest kommt aus der Üsserschiiz und wird von unserem Walliser Metzger Suter zerlegt.



VORSPEISEN

Aller Anfang ist schön.

SALAT AN FAFLERDRESSING

mit hausgerösteten Croutons und Kernen

CHF 9.80

BUNTGEMISCHTER SALAT

mit geschmortem Gemüse und Hülsenfrüchten an Faflerdressing

CHF 12.80

TARTE TATIN VOM JUNGEN LAUCH

aus handgemachtem Blätterteig, serviert mit Hobelkäse aus dem Turtmannal

Die Zubereitung dauert 20 min

CHF 17.30

GARTENERBSENSUPPE

Frischkäserugu und Erbsensprossen

CHF 14.50

HAUSGEMACHTE RAVIOLI

Gefüllt mit Sellerie und Roggenbrot. Dazu sautierte Berglammilken aus dem Lötschental

CHF 19.50

LACHSFORELLE

pochiert und gebeizt an Sauerampfer, Gurke und getrocknetem Eigelb

CHF 18.80

HAUPTSPEISEN

Mit Freude für Sie frisch zubereitet.

SIEDFLEISCH VOM RIND

Mit knackigem Gemüse, Salzkartoffeln und Vinaigrette

CHF 34.-

WALLISER LAMMHAXEN

Mit Fenchel und Tomaten aus dem Schmortopf, dazu Quarkspatzen

CHF 42.-

KALBSFILET IM BERGKRÄUTERMANTEL

Mit Eierschwämmchenravioli und glasiertem Gemüse

CHF 48.-

CÔTE DE BOEUF *(ab 2 Personen)*

Am Stück serviert mit Bergthymianbutter, Pommes Frites und Gemüseragôut

CHF 99.-

SERVIETTENKNÖDEL

Auf Blumenkohlpüree, mit langsam gegartem Ei und schwarzen Nüssen

CHF 33.-

CHOLERA

Im Oberwallis ein Klassiker seit 1830.

Mit karamellisierten Bundzwiebeln und Kräutersalat

CHF 31.-

NACHSPEISEN

Etwas süsses oder salziges zum Abschluss.

ÖPFUCHÜECHLENI

Der Klassiker mit Vanillesauce

CHF 12.-

FRANZ GEORGS CHEESCAKE

Mit Kompott aus Walliser Früchten

CHF 14.50

KÄSE VON NAH UND ETWAS WENIGER NAH

Mit seinen Begleitern von Feld, Wiese und Baum

CHF 16.-

GLACES

Vanille, Stracciatella, Schokolade

Erdbeere, Doppelrahm, Caramelita

Espresso, Walnuss

Mangosorbet, Aprikosensorbet, Limettensorbet, Birnensorbet

Pro Kugel

CHF 4.-

mit Rahm + 1.50