



Kalte Vorspeisen

Hors d'oeuvre froids / Cold appetizers

- | | |
|---|-----------------|
| K leiner gemischter Salat
<i>Petite salade mixte</i>
<i>Small mixed salad</i> | <i>Fr. 8.50</i> |
| K leiner Walliserteller
<i>Petite assiette valaisanne</i>
<i>Cold cuts „Walliserteller“ small</i> | <i>Fr.18.50</i> |
| K leines Rindstatar mittelscharf mit Toast
<i>Petite tatar moyen récent</i>
<i>little Tartar of beef medium hot</i> | <i>Fr.18.50</i> |
| R äucherlachs mit Meerrettichschaum und Toast
<i>Saumon avec raifort et toast</i>
<i>Salmon with horseradish and toast</i> | <i>Fr.18.50</i> |

Warme Vorspeisen

Hors d'oeuvre chauds / Warm appetizers

- | | |
|---|-----------------|
| B ouillon mit Croutons
<i>Bouillon aux croûtons, bouillon with croutons</i> | <i>Fr. 6.-</i> |
| K ürbissuppe
<i>Soupe à la citrouille</i>
<i>Pumpkin soup</i> | <i>Fr. 8.-</i> |
| K leines Raclette
<i>Petite raclette, smal raclette</i> | <i>Fr. 10.-</i> |



Walliserspezialitäten

Spécialités valaisannes / Specialites from the Wallis

- W**alliser Käseschnitte Fr.17.50
(Käse, Schinken, Tomaten, Zwiebeln)
Croûtes au fromage (fromage, jambon, tomates, oignons)
Grilled cheese on toast (cheese, ham, tomatos, onions)
- W**alliserteller Fr.24.50
Assiette valaisanne
Cold cuts „Walliserteller“
- W**eisshorn- Käsefondue /hauseigene Käsemischung Fr.22.80
Fondue au fromage/Cheese fondue

Zemp's Fleischfondue

- Fondue **"Sepp"** (**ab 2 Personen**) Fr. 45.-
Marinierte Rindfleischstreifen, Rotweinbouillon zum Garen
dazu Dipsaucen und Pommes Frites
inkl. kl. Salat vom Buffet

*bâtonnets de boeuf marinés, pour cuire bouillon de vin rouge
avec des sauces dip et des frites
incl. petite salade du buffet
beef sticks marinated, red wine broth for cooking, dipsaucen,
french fries, incl. salad from the buffet*

Lieferant aller Fischprodukte: Dyhrberg AG, Balsthal
Herkunft des Fleisches:
Rind, Poulet: Uruguay, Brasilien
Schwein: CH
Lamm: Neuseeland
Wild: CH, Oesterreich, Neuseeland, Ungarn



Fisch

Poisson / Fish

- Z**anderfilet mit Sauce Bearnaise * Fr. 32.--
Filet de sandre à la sauce béarnaise
Zander fillet on bearnaisesauce
- T**ilapiaknusperli und Tartardipsauce* Fr. 32.--
Tilapia frit croquant avec sauce tartare
Fried tilapiafish crunchy with tartar dip

Wildgerichte

Plat du gibier

- Wildschweinbratwurst mit Rotweinsauce und Zwiebeln, Rösti Fr. 18.-
Saucisse de sanglier avec sauce au vin rouge et oignons, rösti
- Wildschweinfilet an Orangensauce, Wildbeilagen Fr. 32.-
Filet de sanglier et sauce à l'orange,
plats d'accompagnement de gibier
- Rehpfeffer mit Wildbeilagen Fr. 28.-
Civet de cerf avec plats d'accompagnement de gibier
- Rehschnitzel an Wildrahmsauce u. Pilze, Wildbeilagen Fr. 34.-
Escalope de cerf, sauce chasseur à la crème
Plats d'accompagnement
- Hirschfilet an Rotweinsauce, Wildbeilagen Fr. 36.-
Filet de cerf avec sauce au vin rouge
Plats d'accompagnement

Wildbeilagen:

Plats d'accompagnement:

Butterspätzli, Rotkraut Rosenkohl, glasierte Marroni, Birne mit Preiselbeeren
Spätzli, choux rouge, choux de bruxelle, marroni, poire avec airelles



Grilladen

P ouletbrust (mit Sauce nach Wahl) * <i>Poitrine de poulet à votre choix</i> <i>Chicken breast with sauce of your choice</i>	Fr. 21.50
S chweinssteak klassisch (mit Sauce nach Wahl)* <i>Steak de porc*, Pig Steak</i>	Fr. 27.-
A merican Steak (Schweinssteak mit Barbecuezwiebeln)* <i>Steak de porc american style, Pig steak american style</i>	Fr. 29.-
R indsentrecote (mit Sauce nach Wahl) * <i>Entrecôte de bœuf, Beef entrecote</i>	Fr. 39.-
R iesenkotelette mit Schwarte (Schwein)* <i>Grande cotelett(Porc)</i> <i>Large cotelett (Pig)</i>	Fr. 35.-

Zu unseren Gerichten empfehlen wir:

Correspond bien à notre grillades / fits well with our barbecue:

Kräuterbutter, Pfeffersauce oder Sauce Béarnaise

Beurre des herbes, sauce- poivre, sauce béarnaise

Herb butter, peppersauce, béarnaise sauce

* Beilagen nach Wahl

Accompagnements au choix / Side dishes of your choice

Pommes Frites, Röstikroketten, Nudeln, Reis und Gemüse

Frites, nouilles, riz, croquettes de röstis, légumes

French fries, pasta, rice, potato croquettes, vegetables



Hausspezialitäten

Spécialités de la maison

Grosses Rindstatar mittelscharf mit Toast Fr. 30.50
Tartar de boeuf grand moyen récent
Big Tartar of beef medium sharply

Wienerschnitzel (Kalb) Fr. 35.-
Escalope viennois/Vienna schnitzel

Weisshorn Cordon bleu* (Schweinefleisch) Fr. 28.-
(gefüllt mit Schinken, Mozzarella, Lauch, Tomaten und Oliven)
(fourré au jambon, mozzarella, poireau, tomates et olives)
(filled with ham, mozzarella, leek, tomatoes and olives)

Cordon bleu klassisch* (Schweinefleisch) Fr. 27.-
Schinken und Raclettekäse
*(jambon et fromage à raclette / ham and raclette cheese)**

Walliser Cordon bleu* (Schweinefleisch) Fr. 28.-
Rohschinken, marinierte Aprikosen und Raclettekäse
Jambon cru et abricots marinés, fromage à raclette
Dry ham and marinated abricot and raclette cheese

Aelpler Cordon bleu,* (mit Speck, Käse u. Schweinefleisch) Fr. 28.-
Alpes cordon bleu (lard et fromage d`alpage)
Alps cordon bleu (bacon and alpin cheese)

Schnitzel paniert *(Schwein) Fr. 22.—
Escalope pané (porc)
Cutlet breaded (pig)

*** Beilagen nach Wahl**

Accompagnements au choix / Side dishes of your choice

Pommes Frites, Röstikroketten, Nudeln, Reis und Gemüse
Frites, nouilles, riz, croquettes de röstis, légumes
French fries, pasta, rice, potato croquettes, vegetab



Kindermahlzeiten

repas pour enfants / children meals

Kinder Schnitzel mit Pommes frites
Escalope panée et frites pour les enfants
Cutlet breaded for kids with french fries

Fr. 13.50

Kinder Nuggets mit Pommes frites
Nuggets avec frites pour les enfants
Kids Chicken nuggets with french fries

Fr. 13.50

Allergiker:

*Bitte informieren Sie das Personal über Ihre Unverträglichkeit.
Es steht auch jederzeit eine fachkundige Person von der Küche zur Verfügung.*