



speisekarte / cartes de menu

Fleischherkunftsdeklaration / Allergien

Déclaration d'origine de la viande / allergies

Rindfleisch / bœuf	Wallis / Schweiz (CH)
Schweinefleisch / porc	Wallis / Schweiz (CH)
Lammfleisch / agneau	Wallis / Schweiz (CH)
Forellen / truite	Wallis / Schweiz (CH)
Eglifilets / filet de perches	Wallis / Schweiz (CH)

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

„Chère cliente, cher client,

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.



Alle Preise in CHF und inkl. MWST



Walliser Spezialitäten / Spécialités Valaisannes

Hobelkäse « Alpe Spittelmatte » <i>Fromage rebibes «Alpage Spittelmatte»</i>	14.00	19.00
Walliserteller IGP <i>Assiette valaisanne</i>		29.00
Trockenfleisch IGP <i>Assiette viande séchée</i>	24.00	32.00
Buljes Teller (Trockenfleisch IGP & Hobelkäse) <i>Assiette Buljes (Viande séchée IGP& fromage rebibes)</i>	22.00	29.00

Salat / Salade

Gemischter Salat		10.00
<i>Salade mée</i>		16.00

Alle Preise in CHF und inkl. MWST

Hausgemachte Suppen / soupes faites maison

Minestrone <i>Minestrone</i>	9.00	15.00
Gulaschsuppe <i>Soupe de goulasch</i>	11.00	17.00

Vorspeisen / entrees

David's Alaska Wildlachs		21.00
<i>Saumon sauvage de l'Alaska de David</i>		29.00

Alle Preise in CHF und inkl. MWST

Walliser Käse Spezialitäten AOP / Spécialités de fromage valaisanne AOP

Käseschnitte Nature <i>Croûte Fromage Nature</i>	19.00
Schinken / jambon	+ 1.00
Ei / oeuf	+ 1.00
Raclette auf dem heissen Stein <i>Raclette sur la pierre chaude</i>	22.00

Fondue / Fondue

Fondue Maison <i>Fondue Maison</i>	26.00
Tomatenfondue <i>Fondue de tomate</i>	28.00
Veganes Fondue <i>Fondue vegan</i>	24.00



Alle Preise in CHF und inkl. MWST

Pasta / Pâtes

Jeden Tag ein frisches Pastagericht

mit / avec Fleisch / viande 26.00

ohne / sans Fleisch / viande 21.00

vegetarisch / vegetarien 21.00




Chaque jour un plat de pâtes fraîches

Alle Teigwaren werden in unserer Küche hausgemacht.

Toutes les pâtes sont faites maison dans notre cuisine.

Alle Preise in CHF und inkl. MWST

HOlzkohlegrill / Barbecue au charbon

Buljes Eringer-Burger 220gr. mit Coleslaw-Salat <i>Buljes race Val d'Hérens-Burger 220gr. Avec Coleslaw-salade</i>		24.00
Buljes Eringer-Chese-Burger 220gr. mit Coleslaw-Salat <i>Buljes race Val d'Hérens-Burger 220gr. Avec Coleslaw-salade</i>		26.00
Flat Iron Steak vom Walliser Eringerrind <i>Flat Iron Steak de la race val d'Hérens</i>		30.00
Hausgemachte Bratwurst «Buljes» <i>Saucisse à rôtir « Buljes »</i>		22.00

Beilagen: Gratin, Tagespasta und Gemüse
Plats d'accompagnement : gratin, pâtes et légumes

Alle Preise in CHF und inkl. MWST

Köstlichkeiten aus der Pfanne / Délices de la Poêle

Kotelettes vom Walliserlamm mit Alpenkräuter 39.00
Cotelles d'agneau valaisanne avec des herbes alpine

Eglifilets aus Raron (VS) mit Safransauerkraut und Schnittlauchkartoffeln 39.00
Filet de perches de raron (VS) à la pomme de terre et choucroute au safran

Für unsere jungen Gäste bis 12 Jahren / Pour nos jeunes hôtes jusqu'à 12 ans

Hausgemachte Pasta mit Tomatensauce 10.00
Pâtes fait maison avec sauce tomate

Buljes Bratwurst mit Gratin 13.00
Saucisse à rôtir « Buljes » avec Gratin