

Winterkarte

**WALLISER TOUCHE
NOTRE « VALAIS TOUCH »
VALAIS TOUCH
VALAIS TOUCH »**

Walliser Teller mit Roggenbrot
Assiette Valaisanne avec pain de seigle
Valais plate with rye bread
CHF 30.--



Fondue Le Bristol Käsemischung « Alti Molkeri », Leukerbad
Fondue Le Bristol mélange de fromage « Alti Molkeri », Leukerbad
Fondue Le Bristol cheese mixture « Alti Molkeri », Leukerbad
CHF 30.--

Walliser Trockenfleisch
Viande séchée du Valais
Valais dried meat
CHF 29.-

WARME VORSPEISEN & SUPPEN / ENTREES CHAUDES & POTAGES HOT STARTERS & SOUPS

Saisonales Salatbuffet
Buffet de salade de saison
Seasonal salad buffet
Kleiner/Grosser Teller / Petite/Grande assiette / Small /Large plate
CHF 12.50 / CHF 18.50-

Rindsfilet-Tartar (120 gr) mit Buchenholz geräuchert, Mini-Brioche
Tartare de filet de bœuf (120 gr) fumé au bois d'hêtre, mini brioche
Beef fillet tartare (120 gr) smoked with beech wood, mini brioche
CHF 28.--

Pfifferling-Hummus, Onsen-Ei (bei 67 Grad), Topinambur-Chips, Belper Knolle und Trüffelcreme
Houmous de chanterelles, oeuf Onsen (à 67 degrés), chips de topinambour, Belper Knolle et
crème à la truffe
*Chanterelle hummus, Onsen egg (at 67 degrees), Jerusalem artichoke chips, Belper Knolle and
truffle cream*
CHF 25.--

WARME VORSPEISEN & SUPPEN / ENTREES CHAUDES & POTAGES HOT STARTERS & SOUPS

Hokkaido-Kürbis-Gnocchi, feine Sauce mit gehacktem Kaninchenfleisch, frittiertes Salbei

Gnocchis de courge Hokkaido, sauce fine à la viande hachée de lapin, sauge frite

Hokkaido squash gnocchi, fine sauce with minced rabbit meat, fried sage

CHF 28.--

Agnolotti « Plin » mit Polenta und Bergkäse, Topinamburcreme und reduzierter Kalbsjus

Agnolotti « Plin » à la face de polenta et fromage d'alpage, crème de topinambour et jus réduit de veau

Agnolotti « Plin » with polenta and mountain cheese, Jerusalem artichoke cream and reduced veal jus

CHF 25.--

KÖSTLICHKEITEN VOM LANDE UND AUS DEM SEE LES DÉLICIES DU PAYS ET DU LAC / DELICACIES FROM THE COUNTRYSIDE AND FROM THE LAKE

Langsam gegarte Kalbsbäckchen, reduzierter Jus mit Walliser Pinot Noir, Artischockenvelouté, Parmesanschaum, Grünkohl, Mandeln und Tapioka

Joue de veau en cuisson lente, jus réduit au Pinot noir du Valais, velouté d'artichauts, écume au Parmesan,
chou Kale, amandes et tapioca

*Slowly cooked veal cheek, juice reduced with Valais Pinot noir, artichoke velouté, Parmesan foam,
Kale, almonds and tapioca*

CHF 42.--

Perlhuhn-Ballotine gefüllt mit Trockenfrüchten, Grünkohl, Shiitake und Kürbis-Velouté

Ballotine de pintade farcie aux fruits secs, chou Kale, Shiitake et velouté de courge

Guinea fowl ballotine filled with dried fruits, Kale, shiitake and pumpkin velouté

CHF 39.--

Châteaubriand Rindsfilet (500g) à la Plancha mit Gemüse und Salat,

Morchelsauce oder Kräuterbutter

Châteaubriand de filet de bœuf (500g) grillée à la plancha avec légumes et salade,
sauce aux morilles ou beurre aux herbes

*Châteaubriand beef fillet (500g) grilled a la plancha with Vegetables and salad,
morel sauce or herb butter*

CHF 60.-- pro Person / par personne (*mindestens 2 Personen*)

Gegrilltes Tomahawk-Steak (700g) à la Plancha mit Beilagen, Walliser Pinot Noir-Sauce oder Kräuterbutter

Steak Tomahawk à la plancha (700g) avec ses accompagnements, sauce au Pinot noir du Valais ou beurre
aux herbes

Grilled Tomahawk steak (700g) à la plancha with its side dishes, Valais Pinot noir sauce or herb butter

CHF 70.-- pro Person / par personne (*mindestens 2 Personen*)

Rindstournedos (200g) auf heissem Stein mit Beilagen und Saucen (Tartar, Cafe de Paris und Süss-Sauer)

Tournedos de boeuf (200g) sur pierre chaude avec accompagnements et sauces (tartare, cafe de paris et aigre doux)

Beef tournedos (200g) on a hot stone with side dishes and sauces (tartar, cafe de paris and aigre doux)

CHF 57.--

Schweizer Rosa-Forellenfilet nach Müllerinart, Gemüse und Dampfkartoffeln

Filet de truite rose Suisse à la Meunière, légumes nature et pommes de terre à la vapeur

Swiss pink trout fillet Meunière-style, plain vegetables and steamed potatoes

CHF 38.--

**FÜR EINEN SÜSSEN SCHLUSS... POUR FINIR EN DOUCEUR...
FOR A SWEET END...**

Hausgemachtes lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Eis « Fior di Latte »

(12 Min. Wartezeit)

Moelleux au chocolat fait maison avec glace « fior di latte » (12 min. d'attente)

Homemade hot chocolate cake with a liquid core, ice cream «Fior di Latte» (12 min. waiting time)

CHF 16.--

Gebrannte Creme mit Szechuanpfeffer

Crème brûlée au poivre de Sichuan

Crème brûlée with Sichuan pepper

CHF 13.--

Glace (verschiedene Sorten, 2 Kugeln)

Boules de glace (diverses saveurs, 2 boules)

Ice cream (different flavors, 2 scoops)

CHF 7.-- (1 Kugel: CHF 4.--)