

Tobias & Nicole heissen dich



-lich Willkommen im



**Dein Ort für Genuss und Erholung im
Herzen der Alpen.**

Melden Sie sich bitte bei Ihrem Kellner bei Fragen zu Allergenen, wir helfen Ihnen gerne weiter. Bei allen Bemühungen können wir leider nicht eine komplett kreuzkontaminationsfreie Umgebung garantieren. Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken und beinhalten 8.0% MwSt.

En cas de questions concernant des allergies, veuillez vous rendre vers notre personnel, nous seront ravis de vous aider. Nous ne pouvons pas garantir un environnement complètement libre de contamination croisée. Tous nos prix sont en Franc Suisse et contiennent 8.0% TVA.

Please do not hesitate to ask our service staff if you have any questions concerning the contents of our dishes or if you have any allergies. We cannot guarantee an environment free of cross contamination. All our prices are in Swiss Francs and include 8.0% VAT.

Öffnungszeiten Wintersaison:

23. Dezember 2023 - 07. April 2024

ab 11:00 geöffnet

ab 08.01.2024 Montag Ruhetag

Öffnungszeiten Sommersaison:

08. Mai 2024 - 30. Juni 2024 (Mittwoch - Sonntag)

01. Juli 2024 - 03. November 2024 (Montag Ruhetag)

Vorspeisen | Entrées | Starters

Poke Bowl mit Crevetten, Reis, Karotten, Gurken, Cherrytomaten, eingelegtem Ingwer, Mais und Mango-Sojadressing 19.00

Poke Bowl avec crevettes, riz, carottes, concombres, tomates, gingembre, maïs et Vinaigrette à la mangue et au soja

Poke bowl with prawns, rice, carrots, cucumber, cherry tomatoes, pickled ginger, sweetcorn and mango - soya dressing

Gemischter Salat mit hausgemachtem Kräuterdressing 12.00

Salade mêlée avec vinaigrette aux herbes faite maison

Mixed salad with homemade herb dressing

Grüner Blattsalat mit hausgemachtem Kräuterdressing 9.50

Salade verte avec vinaigrette aux herbes faite maison

Green salad with homemade herb dressing

Heusuppe mit Croutons und getrockneten Tomaten 12.00

Soupe de foin avec croûtons et tomates séchées

Hay soup with croutons and dried tomatoes

Mais Kokos Suppe verfei mit Whisky und Popcorn 12.00

Soupe de maïs à la noix de coco affinée au whisky avec pop-corn

Sweetcorn coconut soup flavoured with whisky and popcorn

Kinder | Enfant | Children

Chicken Nuggets mit Pommes Frites 16.00

Nuggets avec pommes frites

Chicken Nuggets with French Fries

Wienerli mit Pommes Frites 13.00

Saucisses de Vienne avec pommes frites

Vienna sausages with French Fries

Grossmutter's Omelette mit Apfelmus und Zimtucker 13.00

Omelette de grand-mère avec pûrée de pommes et sucre à la cannelle

Grandma's omelette with apple puree and cinnamon sugar

Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise 9.50

Pommes frites avec ketchup et mayonnaise

French fries with ketchup and mayonnaise



Typisch Wallis | Typiquement valaisan | Typical Valais

Älpler-Penne mit Schinken, Kartoffeln, Gemüse, Käse und Apfelmus 21.00

Penne des alpages avec jambon, pommes de terre, légumes, fromage et purée de pommes
Älpler- Penne with ham, potatoes, vegetables, cheese and apple puree

Raclette von der Käsehandlung Jaeger aus Turtmann mit Kartoffeln 12.00

Raclette avec pommes de terre
Raclette with potatoes

Rösti Bärnji mit Schinken, Raclettekäse und Spiegelei 24.00

Rösti Bärnji avec jambon, fromage à raclette et œuf au plat
Rösti Bärnji with ham, raclette cheese and fried egg



Rösti Matterhon mit getrockneten Tomaten, Rohschinken und Raclettekäse 26.00

Rösti Cervin avec tomates séchées, jambon cru et fromage à raclette
Rösti Matterhon with dried tomatoes, raw ham and raclette cheese

Rösti Tomme mit Tommekäse, Rotweinzwiebeln und getrockneten Tomaten 26.00

Rösti avec fromage à la tomme, oignons au vin rouge et tomates séchées
Rösti with tomme cheese, red wine onions and dried tomatoes

Käseschnitte Bärnji mit Schinken und Spiegelei 22.00

Croûte au fromage Bärnji avec jambon et œuf au plat
Cheese slice Bärnji with ham and fried egg

Käseschnitte Matterhorn mit getrockneten Tomaten und Rohschinken 24.00

Croûte au fromage Cervin avec tomates séchées et jambon cru
Matterhorn cheese slice with dried tomatoes and raw ham

Käsefondue mit Kräutern (ab 2 Personen) pro Person 26.00

Fondue au fromage avec herbes (à partir de 2 personnes) par personne
Cheese fondue with herbs (from 2 persons) per person



Walliser Teller mit Köstlichkeiten aus der Region

Assiette valaisanne	gross grand big	26.00
Valaisan plate	klein petit small	19.00

DEKLARATIONEN

Rind | Bœuf | Beef CH, AUS*
Lamm | Agneau | Lamb CH, AUS*
Schwein | Porc | Pork CH
Geflügel | Volaille | Poultry CH
Kalb | Veau | Veal CH
Crevetten | Crevettes | Prawns VNM

*Kann mit hormonellen oder mit nicht hormonellen Leistungsförderern (z.B. Antibiotika) erzeugt worden sein.
Peut avoir été produit avec des stimulateurs hormonaux et non-hormonaux de performance (par ex. antibiotiques)
May have been produced with hormonal and non-hormonal (for example antibiotics) performance enhancers

Hauptgänge | Plats principaux | Main courses

Zartes Rindsfilet in der Kräuterkruste mit Rotweinjus, Risotto und Gemüse 52.00

Filet de bœuf en croûte d'herbes, jus au vin rouge, risotto et légumes

Beef fillet in a herb crust with red wine jus, risotto and vegetables

Gebratenes Lamm Entrecôte mit Rotweinjus auf Sellerie - Kokospüree und Gemüse 47.00

Entrecôte d'agneau avec jus au vin rouge sur purée de céleri- coco et légumes

Lamb entrecôte with red wine jus on celeriac - coconut puree and vegetables

Schweinsplätzli mit Rohschinken und Salbei, Bärigjsauce, Pommes und Gemüse 36.00

Escalope de porc avec jambon cru et sauge, sauce Bärigji, frites et légumes

Pork escalopes with raw ham and sage, Bärigji sauce, fries and vegetables

Eringer-Bratwurst* mit Bärigjsauce und Pommes Frites 21.00

Saucisse à rôtir d'Hérens avec sauce Bärigji et pommes frites

Eringer sausage with Bärigji sauce and french fries

Sellerie - Kokospüree mit Gemüse, getrockneten Tomaten und Erdnuss - Crunch 27.00

Purée de céleri et de noix de coco avec légumes, tomates séchées et croustillant de cacahuètes

Celery - coconut puree with vegetables, dried tomatoes and peanut crunch

Crevetten mit Risotto, Gemüse und Erdnuss - Crunch 36.00

Crevettes avec risotto, légumes et croustillant de cacahuètes

Prawns with risotto, vegetables and peanut crunch

Black Eringer - Burger* im schwarzen Brötchen, Raclettekäse, Rotweinzwiebeln, Essiggurken, getrockneten Tomaten, Burgersauce und Pommes 29.00

Black Eringer - Burger dans un petit pain noir, fromage à raclette, oignons au vin rouge, cornichons, tomates séchées, sauce et frites

Black Eringer - burger in a black bun, raclette cheese, red wine onions, pickles, dried tomatoes, burger sauce and fries

Black Vegan - Burger im schwarzen Brötchen mit Rotweinzwiebeln, Essiggurken, getrockneten Tomaten Burgersauce und Pommes 29.00

Burger végétalien dans un petit pain noir avec oignons au vin rouge, cornichons, tomates séchées, sauce et frites

Vegan burger in a black bun with red wine onions, pickles, dried tomatoes, burger sauce and fries

All unsere Hauptgerichte sind auch als leichte Fitnessvariante mit gemischtem Salat erhältlich.

Tous nos plats principaux sont également disponibles en version fitness légère, accompagnés d'une salade mêlée.

All our main courses are also available as a light fitness version with mixed salad.

*mit Eringerfleisch und Schweinefleisch / avec de la viande d'Hérens et de porc / with hérens meat and pork

Dessert | Dessert | Dessert

Unsere berühmte Cremeschnitte

Millefeuille	gross grand big	9.50
Cream slice	klein petit small	6.00

Toblerone-Mousse 9.50

Toblerone-Mousse
Toblerone-Mousse

Apfelkuchen mit einer Kugel Vanilleeis und Rahm 11.00

Tarte aux pommes avec une boule de glace à la vanille, et crème chantilly
Apple pie with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream

Zimtparfait mit roten Beeren und Rahm 11.00

Parfait à la cannelle avec baies rouges et crème chantilly
Cinnamon parfait with red berries and and whipped cream

Eis | Glace | ice cream

Coupe Dänemark 13.00

3 Kugeln Vanilleglace mit Dark Bourbon Schokoladensauce und Rahm
3 boules de glace à la vanille avec sauce au chocolat et crème chantilly
3 scoops of vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream

Heisse Liebe eine Kugel Vanilleeis mit heissen Beeren und Rahm 6.50

Une boule de glace à la vanille aux baies chaudes et à la crème
A scoop of vanilla ice cream with hot berries and whipped cream

Frappé mit Eis nach Wahl 10.00

Frappé avec glace au choix
Frappé with ice cream of your choice

Eis nach Wahl

pro Kugel | par boule | per scoop **4.00**
+ Schlagrahm | Crème chantilly | Whipped cream **1.00**
+ Dark Bourbon Schokoladensauce | Sauce au chocolat | Chocolate sauce **2.50**

Aromen

Espresso Croquant
Vanilla Dream
Swiss Chocolate
Caramelita
Maple Walnut
Apricot-Sorbet
Lemon & Lime Sorbet
Raspberry & Strawberry Sorbet

Kinder | Enfant | Children

Toblerone Glace am Stiel **6.00**
Wonder-Bibi **6.00**
Winnetou Eis am Stiel **4.50**

Flaschen Weine | Bouteilles de vin | Bottles of wines

Weisswein | Vin blanc | White wine

Amigne de Vétroz 75cl 56.00

🏠 Jean-René Germanier

🍇 Amigne

🍴 Rezenter Käse, würzige Gerichte, Dessert

Franc Tireur Heida AOC 75cl 48.00

🏠 Les Fils Maye

🍇 Heida

🍴 Aperitif, Käse und Fischgerichte

Fendant Balavaud Grand Cru AOC 75cl 53.00

🏠 Jean-René Germanier

🍇 Chasselas

🍴 Aperitif, Süßwasserfisch und Käsegerichte

Petite Arvine Hospice 50cl 39.00

🏠 Adrian & Diego Mathier

🍇 Petite Arvine

🍴 Aperitif, Fisch, Spargeln, Gemüsekekchen und Terrinen

Petite Arvine Grand brûlé 75cl 59.00

🏠 Cave de l'état

🍇 Petite Arvine

🍴 Aperitif, Meeresfische, Krustentiere und Alpkäse



Weisswein I Vin blanc I White wine

Johannisberg AOC 75cl 48.00

🏠 Leukersonne

🍇 Johannisberg

🍴🔪 Aperitif, Spargeln, Käse und Meerestieren

Rotwein I Vin rouge I Red wine

Pinot Noir LUX «Clos de Pachje» 75cl 82.00

🏠 Domaines Chevaliers

🍇 Pinot Noir

🍴🔪 Rindfleisch, Lammfleisch, Kalbfleisch und Wildfleisch

Pinot Noir Hospices de Salquenen AOC 50cl 39.00

🏠 Adrian & Diego Mathier

🍇 Pinot Noir

🍴🔪 Schweinefleisch, Käseplatte, Kalbfleisch und Geflügel

Pinot Noir Nouveau Salquenen AOC 75 cl 48.00

🏠 Adrian & Diego Mathier

🍇 Pinot Noir

🍴🔪 Käseplatte, Lammfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Aperitif, Wildfleisch, Kalbfleisch und Geflügel

Pinot Noir Lucifer AOC 75cl 51.00 150cl 92.00

🏠 Adrian & Diego Mathier


🍇 Pinot Noir

🍴🔪 Geflügel, Käseplatte, Grillade, Kalbfleisch und Wildfleisch



Rotwein I Vin rouge I Red wine

Cornalin «Neyrun» Lux Vina 75 cl 82.00

 Domaines Chevaliers


 Cornalin

 Rindfleisch, Lammfleisch und Wildfleisch


Cornalin les Pyramides AOC 75cl 52.00

 Adrian & Diego Mathier

 Cornalin

 Wildfleisch, Rindfleisch, Lammfleisch und Grillade

Cornalin Domaine du Grand Brule 75cl 63.00


 Cave de l'état


 Cornalin

 Rindfleisch, Lammfleisch und Kalbfleisch

Syrah Hospices de Salquenen AOC 50 cl 39.00

 Adrian & Diego Mathier


 Syrah

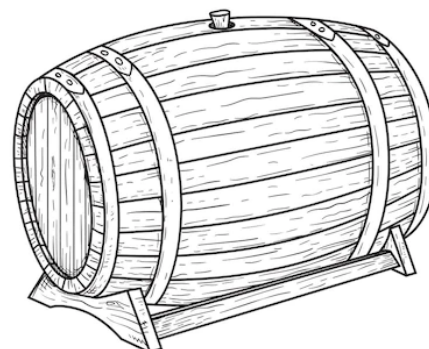
 Wildfleisch, Risotto, Rindfleisch, Pilze, Lammfleisch, Kalbfleisch, und Grilladen

Syrah les Pyramides AOC 75cl 52.00

 Adrian & Diego Mathier

 Syrah

 Wildfleisch, Rindfleisch, Lammfleisch und Grilladen



Rotwein | Vin rouge | Red wine

Humagne Rouge Hospices de Salquenen AOC 50 cl 39.00

🏠 Adrian & Diego Mathier

🍇 Humagne rouge

🍴 Wildfleisch, Pilze, Lammfleisch und Käseplatte

Humagne Rouge les Pyramides AOC 75cl 56.00

🏠 Adrian & Diego Mathier

🍇 Humagne rouge

🍴 Rindfleisch, Lammfleisch Raclette, Käseplatte und Käsefondue

Dôle Balavaud Grand Cru AOC 75 cl 47.00

🏠 Jean-René Germanier

🍇 Pinot Noir und Gamay

🍴 Walliser Bergkäse, rotes Fleisch, Trockenfleisch und Geflügel

Diolinoir Le Piocheur 75cl 52.00

🏠 Les fils Maye

🍇 Diolinoir

🍴 Wild und rotem Fleisch

Hospices de Salquenen Assemblage 50cl 39.00

🏠 Adrian & Diego Mathier

🍇 Syrah, Pinot Noir, Gamay und Cabernet Sauvignon


🍴 Wildfleisch, Risotto, Rindfleisch, Lammfleisch, Käseplatte und Kalbfleisch




Rotwein | Vin rouge | Red wine

Thelygenie VALSAR AOC 75cl 62.00


 Adrian & Diego Mathier

 Syrah, Gamaret, Diolinoir, Cabernet Sauvignon, Ancelotta

 Wildfleisch und rotem Fleisch

Cuvée Madame Rosmarie AOC 75 cl 59.00


 Adrian & Diego Mathier


 Syrah, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon und Merlot

 Schweinefleisch, Wildfleisch, Rindfleisch, Lammfleisch, und Käseplatte

Larissa Kuonen AOC 75cl 64.00


 Gregor Kuonen

 Syrah, Merlot und Pinot Noir Spätlese

 Schmorgerichte, Rindfleisch, Lammfleisch und Wildfleisch

Optimo 75cl 62.00 150cl 108.00


 Adrian & Diego Mathier


 Syrah, Gamaret, Diolinoir und Cabernet Sauvignon

 Wildfleisch, Rindfleisch und Aperitif

Positivo AOC 75cl 55.00

 Leukersonne

 Merlot und Gamaret

 Lammfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch und Wildfleisch




Rotwein I Vin rouge I Red wine


Walmarona AOC 75cl 99.00


 Leukersonne

 Merlot und Cabernet Franc

 Wildfleisch, Rindfleisch und Aperitif

Cent Trente AOC 75 cl 56.00

 Les fils Maye

 Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Syrah

 Rindfleisch, Lammfleisch und Wildfleisch


Primitivo Salento Italien 75cl 52.00


 Tormaresca

 Primitivo

 Lammfleisch, Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch und Wildfleisch

Amarone della Valpolicella DOCG Italien 50cl 45.00

 Cami

 Molinara, Rondinella und Corvina Veronese

 Rindfleisch, Trockenfleisch Lammfleisch und Hartkäse

Brunello di Montalcino DOCG Italien 75cl 82.00

 Castello Banfi

 Sangiovese Traube

 Lammfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch und Wildfleisch



Getränke | Boissons | Beverages

Bier | Bière | Beer

Mini Bier 20 cl	3.90	Weissbier Alkoholfrei 50 cl	8.00
Stange 30 cl	4.90	Feldschlösschen Alkoholfrei 33 cl	4.90
Humpen 50 cl	7.90		
Weissbier 50 cl	8.00		
Saurer Most 50 cl	7.90		

Schnaps | Eaux de Vie | Spirits

Amaretto 4 cl	7.00	Kirsch 2 cl	6.20
Baileys 4 cl	7.00	Kräuter 2 cl	6.20
		Zwetschge 2 cl	6.20
Vieille Prune 2 cl	8.00	Williams 2 cl	6.20
Vieille Poire 2 cl	8.00	Apfel 2 cl	6.20
Vieille Abricot 2 cl	8.00	Abricot 2 cl	6.20
		Pflümli 2 cl	6.50
Limone Mazzetti 2 cl	7.00	Geneppi	8.00
		Abricotine morand 2 cl	8.00
		Williamine morand 2 cl	8.00
		Grappa La Chiara 2 cl	8.00
		Grappa La Prima 2 cl	9.00
		Grappa I due Lustri 2 cl	10.00



Getränke | Boissons | Beverages

Softgetränke | Boissons sans alcool | Soft drinks

Cola 33 cl	4.50	Mineral mit Kohlensäure 1L	10.00
Cola Zero 33 cl	4.50	Mineral ohne Kohlensäure 1L	10.00
Rivella rot 33 cl	4.50		
Rivella blau 33 cl	4.50	Mineral mit Kohlensäure 35 cl	4.50
Eistee lemon 33 cl	4.50	Mineral ohne Kohlensäure 35 cl	4.50
Fanta 33 cl	4.50		
Citron 33 cl	4.50	Grächner Zauberwasser 1L	5.00
Schorle 33 cl	4.50	Grächner Zauberwasser 50 cl	3.00
Tonic Schweppes 20 cl	4.50		
Orangensaft 20 cl	3.80		

Kaffee | Café | Coffee

Espresso	4.50
Doppelter Espresso	5.50
Kaffee	4.50
Milchkaffee	4.50
Cappuccino	4.90
Latte Machhiato	5.00
Kaffee Fertig	7.50
Kaffee Baileys	9.00
Kaffee Bärnji	9.00

Sirocco Tee | Thé Sirocco | Sirocco Tea

Alpenkräutertee (Piz Palü) mit Holunder, Minze und Zitrone	5.20
Schwarztee Golden Assam	4.50
Grüntee Japanese Sencha	4.50
Ginger Lemon Dream	4.50
Verbena Tee	4.50
Minze Moroccan Mint	4.50
Früchtetee Red Kiss	4.50
Kräutertee Piz Palü	4.50
Kamillentee Orange Blossoms	4.50

Heisse Getränke | Boissons chaudes | Hot drinks

Schokolade, Ovomaltine	4.50
Schokolade, Ovomaltine mit Rahm	5.50
Punch Waldbeere oder Apfel	4.50
Hausgemachter Glühwein	6.50

