

Fondues

Mit hausgener Käsemischung

„Linis“ Käsefondue

CHF 25.-

Käsefondue „Hockuhorn“
mit Knoblauch und Kräutern

CHF 27.50

Käsefondue „Bietschhorn“
mit Steinpilzen und Kräutern

CHF 29.50

Käsefondue „Lauchernalp“
mit Speck, Zwiebeln und Kräutern

CHF 28.50

Suppentopf

Tagessuppe	CHF 8.50
Lötschentaler Gerstensuppe	CHF 9.50

Vorspeisen

Lötschentaler Carpaccio	CHF 15.50
Im Spycher getrockneter Rohschinken, Bergkäse, Baumnüssen und Wiesensalat garniert Dressing aus Olivenöl und Balsamicoessig	

Aus dem Garten

Grüner Salat	CHF 9.-
Gemischter Salat	CHF 11.50
Lauchern – Salatteller	CHF 19.50
Salate mit Rohschinken, Bergkäse und Ei	

Rösti – Plausch

„us em Pfanni“

Rösti mit Walliser Käse
überbacken

CHF 20.50

Bauernrösti

Mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu ein Spiegelei

CHF 23.50

Äplerrösti

Mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken, dazu ein Spiegelei

CHF 25.50

Walliser Spezialitäten

Walliserteller

Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst und Bergkäse

CHF 28.-

Wildi – Käseschnitte

Mit Schinken, Tomaten und einem Ei

CHF 25.50

Lötschentaler – Käseschnitte

Mit geräuchertem Walliserspeck, glasierten Zwiebeln und einem Ei

CHF 26.50

Fleischgerichte

Schweins - Cordon bleu CHF 31.00

Dazu Pommes-Frites mit feinem Gemüse an einer Tartarsauce

Schweinsrahmschnitzel CHF 32.00

Mit einer Pilzrahmsauce dazu Nudeln

Paniertes Schweineschnitzel CHF 29.00

Mit Pommes-Frites

Zürcher - Geschnetzeltes CHF 36.00

Kalbsfleisch an einer Pilzrahmsauce mit goldgebackener Rösti

Simmentaler Entrecôte CHF 38.00

Mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Kartoffel-Kroketten
mit feinem Gemüse

Abendmenu	CHF 36.-
Abendmenu Kinder	CHF 23.-

Dessert

Fragen Sie nach unserem Kuchenangebot oder der Eiskarte

Auf Voranmeldung

Jeden Freitag Walliserabend

- Raclette CHF 9.- / Portion
- Verschiedene Fondue (gemäss Karte)

Jeden Donnerstag Fondue Chinoise CHF 39.- / Person

- 200 gr. Fleisch
- Hausgemachte Saucen
- Früchteschale
- Dazu servieren wir Reis und Pommes-Frites