



### Naturpark Partner

Wir sind begeisterte Partner des regionalen Naturpark Pfyng-Finges. Gerne bemühen wir uns um Nachhaltigkeit, Produkte und Produzenten der Region zu berücksichtigen: Alle Speisen die mit dem Logo gekennzeichnet sind, entsprechen einheimischen Produkten...



*En tant que partenaire enthousiaste du parc naturel régional de Pfyng-Finges, il nous est important de soutenir les produits et les producteurs de la région. Tous les aliments marqués du logo correspondent aux produits de la région.*

---

#### Walliser Teller / Assiette valaisanne

klein Fr. 14.90 / gross Fr. 22.90

**Feines aus dem Walliser Spycher mit Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Trockenspeck und Bergkäse. Serviert mit Roggenbrot und Butter.**

*Spécialités du raccard valaisan avec viande séchée, jambon cru, saucisse, lard sec et fromage de montagne, servies avec du pain de seigle et du beurre.*

Trockenfleisch, Hauswurst, Speck & Rohschinken: Berger Susten / Roggenbrot: Mathieu Leuk  
Käse: Augstbordkäserei Turtmann

---

#### Carpaccio vom Trockenfleisch / Carpaccio de viande séchée

klein Fr. 14.00 / gross Fr. 22.00

**Zartes Trockenfleisch mit Olivenöl, Balsamico und Walliser Käsebröckli.**

*Viande séchée très fine du pays, avec huile d'olive, balsamico et fromage dur du Valais.*

Trockenfleisch: Berger Susten / Käse: Augstbordregion Turtmann

---

#### Walliser Käseschnitte / Tranche au fromage valaisanne

Fr. 18.90

**Brot in Fendant getünkt, mit würzigem Walliserkäse überbacken. Je nach Saison mit Walliser Tomaten belegt.**

*Tranches de pain trempées au fendant garnies et gratinées au fromage valaisan. Selon saison garnies avec tomates.*

Brot: Mathieu Leuk / Raclettekäse: Augstbordkäserei Turtmann / Wein: Mageran Kellerei Leuk

---

#### Cholera, der Gommer Kuchen

Fr. 23.90

**Gedeckter Kuchen aus Blätterteig, Zwiebeln, Apfel, Kartoffel, Käse, dazu Salat Ihrer Wahl vom Buffet.**

*Pâte feuilletée avec oignons, pomme, pommes de terre et fromage, avec une salade du buffet à votre choix.*

Zwiebeln, Apfel & Kartoffeln: Landwirtschaft St. Josef, Susten / Käse: Augstbordkäserei Turtmann

---

#### Wallis for ever

Fr. 19.80

**Gedünstete Zwiebeln, Speck und Rohschinken, flambiert mit Abricotine & William, verfeinert mit Tomaten & Rahm**

*oignons, lard et jambon cru flambés à l'abricotine et à la williamine et affinés avec des tomates et crème*

Trockenfleisch, Speck & Rohschinken: Berger Susten / Roggenbrot: Mathieu  
Zwiebeln: Landwirtschaft St. Josef, Susten / Williams: Morand

---

#### Rindsfilet vom Pfyng / Filet d'boeuf de Pfyng (VS)

180 gr / Fr. 43.00

**Dazu servieren wir Ihnen die Rösti-Kroketten, Nudeln, Reis oder Pommes-Frites Stellen Sie sich Ihren kleinen Lieblings-salat von unserem Buffet zusammen.**

*En plus, nous vous servons les croquettes rösti, pâtes, riz ou pommes-frites. Composez votre petite salade à notre buffet.*

Fleisch: Metzgerei Berger, Pfyngut



**Walliser Carprese / Filet d'boeuf de Pfy**

klein Fr. 14.90 / gross Fr. 17.90

**Mit Tomaten, Zieger, Olivenöl und Basilikum. (Wahlweise auch mit Mozzarella)**

*Sérac des alpes valaisannes (Turtmann) tomates, huile d'olive, basilic. (aussi possible avec Mozzarella)*

Ziger: Augstbordkäserei Turtmann

---

**Aprikosenzeit**

Toppolino Fr. 7.80 / Toppo Fr. 9.90

**Mit Aprikosen-Mascarpone-Creme, Vanilleeis, Aprikosensorbet und Rahm**

---