



Bäckerei Mathieu Naturpark Pfyn-Finges

Warme Küche den ganzen Tag



Parkmenü

Crèmesuppe mit Walliser Tomaten
im Traubenkernbrötchen

Bäcker-Cholera nach Art des Hauses
Bio AOP Walliser Roggenhauswurst
mit Salat aus der Region

Streuselkuchen
mit Walliser Aprikosen Fr. 25.00

Zum Parkmenü servieren wir Ihnen einen Parkwein oder naturreiner Saft aus der Region nach Ihrer Wahl.

Die Parkbrote aus unserer Backstube, das Bio AOP Walliser Roggenbrot und das Traubenkernbrot begleiten Sie durch das Parkmenü.

Regionales Parkfrühstück

Kaffee, Schoko, Ovo oder Tee
naturreiner Apfelsaft
Traubenkernbrötchen
Traubenkerngipfel
Bio AOP Walliser Roggenbrot
Traubenkernriegel
Walliser Käse
Hausgemachte Konfitüre
Alpenbutter Fr. 19.00

Die Zutaten zu diesen Gerichten stammen zu min. 80% aus dem Wallis wovon zu min. 30% aus dem Naturpark.

Bäckerei – Konditorei – Tea-Room Mathieu Region Leuk Wallis

027 473 13 59 / www.baecerei-mathieu.ch

Parkspezialitäten und Apéro

Servieren wir den ganzen Tag!



Walliser Teller

Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Wurst, Käse

Traubenkernbrot und Bio AOP Walliser Roggenbrot

Walliser Garnituren

Klein: Fr. 15.- / Pers.

Gross: Fr. 18.- / Pers.



Walliser Käse Teller

Walliser Käse

Traubenkernbrot und Bio AOP Walliser Roggenbrot

Walliser Garnituren

Klein: Fr. 14.- / Pers.

Gross: Fr. 17.- / Pers.



Roggenhauswurst Teller

Walliser Roggenhauswurst

Walliser Garnituren

Fr. 8.50 / Pers.



Walliser Raclette (Warme Küche)

3 Walliser Raclette

mit Bäcker Cholera und Gschwelti

ab 8 Personen auf Voranmeldung

Fr. 18.- / Pers.

Gruppen, Vereine, Firmen können Ihr regionales Menü selbst nach Ihrem Wunsch auswählen und zusammenstellen.

Willkommen in der Bäckerei Mathieu und Guten Appetit!

Die Zutaten zu diesen Gerichten stammen zu min. 80% aus dem Wallis wovon zu min. 30% aus dem Naturpark.

Bäckerei – Konditorei – Tea-Room Mathieu Region Leuk Wallis

027 473 13 59 / www.baeckerei-mathieu.ch



Bäckerei Mathieu Naturpark Pfyn-Finges

Warme Küche den ganzen Tag



Menu du Parc

Velouté de tomates du Valais servi
dans un pain à la farine de pépin de raisin

Cholera du boulanger,
saucisse en croûte de seigle Bio AOP maison
et salade régionale

Crumble aux
abricots du Valais Fr. 25.00

Avec ce menu du Parc, nous servons un vin du Parc
ou un jus de fruit naturel de la région.

Nos pains du Parc, le pain de seigle valaisan Bio AOP et le pain à la farine de pépin de raisin, accompagnent le menu du Parc.

Déjeuner régional du Parc

Café, chocolat, ovo ou thé
pur jus de pommes
ballon, croissant et
barre de céréales
à la farine de pépins de raisin
pain de seigle valaisan Bio AOP
fromage valaisan
confiture maison
beurre des alpes Fr. 19.00

Les ingrédients de ces plats proviennent à 80% au min. du Valais dont 30% au min. du Parc naturel.

Bäckerei – Konditorei – Tea-Room Mathieu Region Leuk Wallis

027 473 13 59 / www.baecerei-mathieu.ch

Spécialités du Parc et apéritifs

Servis toute la journée!



Assiette valaisanne

Viande séchée, jambon cru, lard, saucisse, fromage

pain à la farine de pépins de raisin et pain de seigle valaisan Bio AOP

petite assiette valaisanne

Petite: Fr. 15.- / Pers.

Grande: Fr. 18.- / Pers.



Assiette de fromages valaisans

Fromage valaisans

pain à la farine de pépins de raisin et pain de seigle valaisan Bio AOP

petite assiette valaisanne

Petite: Fr. 14.- / Pers.

Grande: Fr. 17.- / Pers.



Assiette de saucisse maison en croûte de seigle

saucisse maison en croûte de seigle valaisan

petite assiette valaisanne

Fr. 8.50 / Pers.



Raclette valaisanne (cuisine chaude)

3 raclettes valaisannes

avec Cholera du boulanger et pommes de terre en robe des champs

dès 8 personnes sur réservation

Fr. 18.- / Pers.

Les groupes et entreprises, peuvent composer eux-mêmes leur menu régional.

Bienvenue à la boulangerie Mathieu et bon appétit!

Les ingrédients de ces plats proviennent à 80% au min. du Valais dont 30% au min. du Parc naturel.

Bäckerei – Konditorei – Tea-Room Mathieu Region Leuk Wallis

027 473 13 59 / www.baeckerei-mathieu.ch



Bäckerei Mathieu Naturpark Pfyn-Finges

Warme Küche den ganzen Tag



Park menu

Cream of Valais tomato soup
served in a grape-seed roll

Home-made 'Cholera' pastry
with organic AOP-certified Valais rye sausage
and salad from the region

Crumble cake
with Valais apricots Fr. 25.00

The menu is served with wine from the park or natural juice from the region, as you wish.

Bread from our own bakery, organic Valais rye bread and grape-seed bread are served with the menu.

Regional park breakfast

Coffee, chocolate, Ovaltine or tea
natural apple juice
grape seed bread rolls
grape seed croissants
organic AOP-certified Valais rye bread
grape seed bars
Valais cheese
home-made jam
Alpine butter Fr. 19.00

At least 80% of the ingredients included in these dishes come from Valais of which min. 30% come from the nature park.

Bäckerei – Konditorei – Tea-Room Mathieu Region Leuk Wallis

027 473 13 59 / www.baecerei-mathieu.ch

Park specialities and aperitif

Served all day long!



Valais plate

Dried meat, raw ham, bacon, sausage, cheese

grape seed bread and organic AOP-certified Valais rye bread

Valais garnish

Small: Fr. 15.- / pers.

Large: Fr. 18.- / pers.



Valais cheese plate

Valais Cheese

grape seed bread and organic AOP-certified Valais rye bread

Valais garnish

Small: Fr. 14.- / pers.

Large: Fr. 17.- / pers.



Rye sausage plate

Valais rye sausage

Valais garnish

Fr. 8.50 / pers.



Valais raclette (hot food)

3 Valais raclettes

with Cholera bakery goods and jacket potato

from 8 people (advance booking required)

Fr. 18.- / pers.

In the case of groups, associations and companies, we can select and compile a regional menu to suit your requirements.

Welcome to the Mathieu bakery – bon appétit!

Min. 80% of the ingredients used in these dishes come from Valais of which min. 30% are from the nature park.

Bäckerei – Konditorei – Tea-Room Mathieu Region Leuk Wallis

027 473 13 59 / www.baecerei-mathieu.ch

