



Naturpark Partner

Wir sind begeisterte Partner des regionalen Naturpark Pfynges. 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 Pfynges, 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 Pfyf

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
