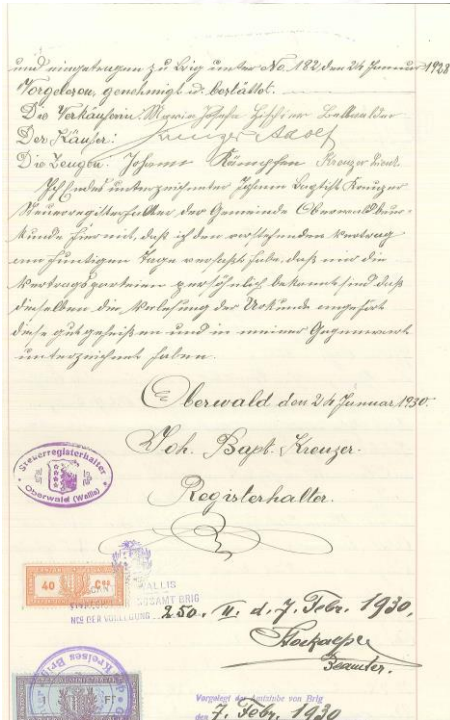


# Vorspeisen & Suppe



Gommer-Cholerä-Frühlingsrolle mit Tomaten-Dattel-Chutney	15.00
<b>Als Hauptgang</b>	27.00
Trockenfleisch-Tartar mit Hobelkäse	15.00
Fendant-Cremesuppe mit kleinem Walliser Teller	10.50
Grüner Salat	7.00
Kleiner gemischter Salat	8.00



# Pasta

Gemüse-Ravioli aus Ulrichen mit Oliven-Pesto	27.00
Safrannudeln aus Ulrichen mit Rauch-Lachs-Rahmsauce & Gemüsestreifen	29.00
Bergkäseravioli aus Ulrichen mit Kräutersauce	27.00

**Werte Gäste, leiden sie an Allergien oder Intoleranzen,  
melden sie sich oder fragen sie unser Personal!**

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

# Fleisch

Kalbsgeschnetzeltes mit Cognac-Rahmsauce 33.00

Gebratenes Rinds-Entrecôte 34.00  
mit hausgemachter Rotwein-Schalotten-Butter

Rosa gebratenes Lamm-Entrecôte 32.00  
auf Aprikosen-Knoblauch-Chutney



# Fein & einheimisch

Oberwalder Bio Dexter-Hamburger 29.00

Bio-Alp-Schwein-Steak von Gletsch 35.00  
mit Apfel, Speck, Zwiebeln und Käse überbacken

## Beilage nach Wahl

Pommes Frites, Nudeln, Spätzli, Rösti-Kroketten & Reis  
mit oder ohne Gemüse



Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

# Cordonbleu mal so... mal so...

Kalbs-Courdonbleu "Furka" 35.00  
mit Rohschinken & Käse

Der Walliser (Schwein) 32.00  
Im Roggenbrot paniert mit Trockenfleisch, Aprikosen & Käse

Rinds-Cordonbleu 34.00  
mit Zwiebeln, Cornichons, Speck & Käse

Mediterranisches Kalbs-Cordonbleu mit Peperoni, 35.00  
Oliven, Schalotten & Käse

Lamm-Cordonbleu 33.00  
im Kräutermantel mit Knoblauch & Käse

**Beilage nach Wahl**  
Pommes Frites, Nudeln, Spätzli, Rösti-Kroketten & Reis  
mit oder ohne Gemüse

Herkunftsbezeichnung:

Kalb	= CH
Rind	= CH & Argentinien
Schwein	= CH
Lamm	= CH & Neuseeland



Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.