



Vorspeisen & Suppe

Gommer-Cholerä-Frühlingsrolle 15.00
mit Tomaten-Dattel-Chutney
Als Hauptgang mit Salat 27.00

Trockenfleisch-Tartar mit Hobelkäse 15.00

Fendant-Cremesuppe 10.50
mit kleinem Walliser Teller

Grüner Salat 7.00

Kleiner gemischter Salat 8.00



Pasta

Gemüse-Ravioli mit Oliven-Pesto 27.00

Butternudeln mit Rauch-Lachs-Rahmsauce & 29.00
Gemüwestreifen

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

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.



Wild-Vorspeisen

Hirsch aus dem Gonerli in Oberwald

Hausgemachte Wildterrine im Trockenfleischmantel mit Heidelbeerchutney	14.00
Heidelbeer-Cremesuppe mit Hirsch-Trockenfleisch	10.50
Herbstsalat mit Trauben & Speck	11.00
Wildvariation aus Terrine, Suppe & Hirschtrockenfleisch	15.00

Wild-Hauptgerichte

Hausgebeizter Oberwalder Hirschpfeffer	29.00
Hirschgeschnetzeltes mit Waldbeerensauce	34.00
Hirschentrecôte mit Heidelbeerbutter	36.00
Jägerspiessli (Hirsch) mit süss-sauren Zwetschgen	31.00
Hirschfielt im Strudelteig mit Heidelbeersauerkraut	43.00

Zu den Wildgerichten servieren wir:

Spätzli, Rotkraut oder Heidelbeer-Sauerkraut,
Äpfel & karamellierte Kastanien

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.



Fleisch

Bio Burger vom Simmentaler Rind 29.00
mit Raclettekäse überbacken
im hausgemachten Brötchen & Kräutersauce

Kalbs-Cordonbleu «Furka» 35.00
mit Rohschinken & Käse

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

Beilage nach Wahl

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

Herkunftsbezeichnung:

Kalb => Schweiz
Rind/Burger => Val Müstair / Fuldera
Schwein => Schweiz
Hirsch => Oberwald / Gonerli



Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

