



KALTE GERICHTE & VORSPEISEN

COLD PLATES & STARTERS

| | Vorspeise Starter | Hauptgang Main |
|---|----------------------|-------------------|
| Gemischter Herbstsalat 🌿 🇨🇭 Green or assorted salad plate | 8.5 | 18 |
| Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons Lamb's lettuce with egg, bacon & bread croutons | 13 | 22 |
| Rehterrine mit süss-sauren Pastinaken & Aroniabeerensauce 🇨🇭 Deer terrine with sweet'n'sour parsnips and aronia berry sauce | 15.5 | 26 |
| Rindstatar „Maison“ mit Hummus, Roggenbrot & Butter (mit Pommes Frites +3.5) Homemade beef tartare with valaisan rye bread, hummus and butter (with fries +3.5) | 21 | 32 |
| Veganes Tatar mit Hummus & Roggenbrot 🌿 Vegan tartare with valaisan rye bread and hummus | 18 | 28 |
| Hausmarinierter Lachs mit Wasabicreme und Salat 🇨🇭 Home-marinated salmon with wasabi cream and salad | 15.5 | 26 |



KALTE GERICHTE & VORSPEISEN

COLD PLATES & STARTERS

| | Vorspeise Starter | Hauptgang Main |
|--|----------------------|-------------------|
| Karamellierter Ziegenkäse, Birnen, Baumnüssen & Couscoussalat 🌿 Caramelized goat cheese with pears, walnuts and couscous salad | 15.5 | 26 |
| Walliserteller Z'Matt Getrocknetes aus dem Wallis: Trockenfleisch, Hamma, versch. Würste, Speck, versch. Käse & Roggenbrot Local meat & cheese: jerky, raw ham, bacon & sausages, cheese & rye bread | 18 | 28 |
| Portion Trockenfleisch Plate of jerky | 19 | 26 |
| Portion Hobelkäse (Aletsch Walker) 🌿 Plate of local cheese (matured, thinly sliced cheese) | 18 | 24 |
| <hr/> | | |
| Pastinaken-Apfelsuppe mit Ingwer und Apfelchips 🌿 Parsnip apple soup with ginger and apple chips | 9.5 | 14 |
| Steinpilzcremesuppe mit Thymiansorbet 🌿 Cream of porcini mushroom soup with thyme sorbet | 9.5 | 14 |



W A R M E G E R I C H T E

H O T P L A T E S

| | |
|---|------|
| Rösti mit Speck, Zwiebeln und Aletschkäse Rösti with bacon, onions and local cheese | 23 |
| Käseschnitte mit Schinken und Ei Cheese on bread with ham and egg | 24 |
| Walliser Eringerbratwurst mit Zwiebelsauce Local beef bratwurst with onion sauce | 24.5 |
| Eringer Z'Matt Burger mit Maisbrot, Tomaten, Speck & Salat Burger "Z'Matt" with local beef, corn bread, tomatoes, bacon and salad | 25 |
| Cordon bleu Walliser Art mit Raclettekäse Valaisan "Cordon bleu" stuffed with raclette cheese | 38 |
| Rindsentrecôte an Kräutersauce (in der Pfanne zum fertig braten) Entrecote on herbal sauce (in the pan to fry ready) | 43 |
| Walliser Eglifilets pochiert auf Gemüse mit Weissweinsauce Valaisan fillet of perches poached in white wine sauce with vegetables | 42 |

BEILAGEN: Pommes Frites, Spätzli, Reis oder Rösti

SIDE DISHES: Fries, spaetzli , rice or roesti (fried grated potatoes)

*KOCHKUNST IST, MIT SINN UND GESCHMACK DAS BESTE
AUS DER NATUR HERAUSZUHOLEN.*



FLEISCHLOSES MEATLESS

| | | |
|--|------|----|
| Vegi-Burger mit Maisbrot, Salat & Tomaten 🌿 | | 25 |
| Vegi-burger with corn bread, salad and tomatoes | | |
| Hausgemachte Frühlingsrollen mit Salat & süsser Chilisauce 🌿 | 15.5 | 25 |
| Home-made spring rolls with salad and sweet chili sauce | | |
| Rösti mit Äpfeln, Lauch & Raclettekäse (Cholera ohne Teig) 🌿🌍 | | 25 |
| Fried grated potatoes with apples, leek and raclette cheese | | |
| Rösti mit mariniertem Lachs & Sauerrahm 🌍 | | 26 |
| Fried grated potatoes with marinated salmon and sour cream | | |
| Spätzlipfanne mit Wirsing, Kürbis und Rahm 🌿 | | 25 |
| Spaetzli pan with savoy cabbage, pumpkin and cream | | |
| Gommer Kürbisravioli auf Wirsingrahm mit Röstzwiebeln 🌿 | | 24 |
| Local pumpkin ravioli on spring cabbage cream sauce & roast onions | | |
| Vegetarisches Wildteller mit allen Beilagen (siehe unten) 🌿 | | 26 |
| Vegetarian game plate with all side dishes (see below) | | |

UNSERE HITS / OUR SPECIALTIES

Ab 2 Personen auf Vorbestellung / from 2 pers. on reservation

| | |
|--|----|
| Käsefondue (Aletsch Walker: Natur, Kräuter, Tomaten), Local cheese fondue (nature, herbal or tomato) | 26 |
| (Wild) Fondue Chinoise mit Salat, Früchten & Frites oder Spätzli Fondue chinoise with salad, fruits, fries or spaetzli | 48 |



WILDGERICHTE GAME DISHES

| | |
|---|----|
| Wildgeschnetzeltes mit Trauben Game stew with grapes | 32 |
| Wildschweinfilet im Speckmantel Wild boar fillet wrapped in bacon | 36 |
| Rehpfeffer mit Pilzen Jugged venison with mushrooms | 38 |
| Rehracks am Stück gebraten Rack of deer (roasted in one piece) | 47 |
| Hirschfilet an Wildrahmsauce Venison filet on cream sauce | 43 |
| Rehrücken (auf Reservation ab 2 Personen) Roast saddle of venison (on reservation from 2 pers.) | 49 |

BEILAGEN: Spätzli, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, Äpfel, Birnen, Kürbis, Wildrahmsauce & Preiselbeeren

SIDE DISHES: Spaetzli, red cabbage, chestnuts, Brussels sprouts, apple, pear, pumpkin, cream sauce & cranberries

HERKUNFTSLAND FLEISCH/ FISCH ORIGIN OF MEAT/FISH

| | | | |
|-------------------|--|---------------------|--|
| Lamm: Lamb: | Wallis, Schweiz Valais, Switzerland | Poulet: Chicken: | Schweiz Switzerland |
| Schwein: Pork: | Schweiz/ Deutschland Switzerland/ Germany | Rind: Beef: | Schweiz/ Uruguay Switzerland/ Uruguay |

® glutenfrei 🌿 vegetarisch

Bitte wenden Sie sich bei Allergien oder Intoleranzen immer direkt ans Servicepersonal.
Please always contact the service staff directly in case of allergies or intolerances.



W I L D M E N U

Ab 2 Personen/ from 2 people

V O R S P E I S E N

Wildterrine

mit süss-sauren Pastinaken, Hummus und Aroniabeerensauce

Mixed starter plate with terrine, parsnips, hummus and aronia berry sauce

Steinpilzcremesuppe mit Thymiansorbet

oder

Kürbisravioli im Mohnteig

Cream of porcini mushroom soup with thymesorbet
or pumpkin ravioli in poppy seed dumplings

H A U P T S P E I S E

Rehracks und Hirschfilet an Wildrahmsauce mit Rotkraut, Rosenkohl, pochierten Früchten, glasierten Kastanien & Spätzli

Rack of deer and venison fillet on cream sauce with
red cabbage, brussel's sprout, chestnuts and spaetzli

D E S S E R T

Dessertteller Z'Matt

Honigparfait, Apfelmostcreme, Cassissorbet und Marroniküchlein

Mixed desert plate with honey parfait, apple cider mousse, cassis sorbet and chestnut cake

Menu complet: 69



HERZLICHEN DANK FÜR
IHREN BESUCH.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN ANGENEHMEN
AUFENTHALT BEI SPEIS UND TRANK.

WENN SIE ZUFRIEDEN SIND, SAGEN SIE ES
WEITER – WENN NICHT, SAGEN SIE ES
UNS.

BESTEN DANK.
STEFAN GUNDI & TEAM