



KALTE GERICHTE & VORSPEISEN

COLD PLATES & STARTERS

	Vorspeise Starter	Hauptgang Main
Gemischter Wintersalat Mixed winter salad		8.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck & Brotcroûtons Lamb's lettuce with egg, bacon & bread croutons		12
Gänseleber sautiert auf Salat mit Zwetschgenchutney 🍷 Sautéed foie gras on salad with plum chutney	19	32
Rindstatar Calvados (oder vegan 🌱) mit Hummus & Roggenbrot Homemade beef OR vegan tartare with valaisan rye bread and hummus	19	32
Hausmarinierter Lachs mit Wasabicreme und Salat 🍷 Home-marinated salmon with wasabi cream and salad	15.5	26
Karamellisierter Ziegenkäse, süss-saure Pastinaken & Linsensalat 🌱 Caramelized goat cheese with sweet'n'sour parsnips and lentil salad	15.5	26
Walliserteller Z'Matt Trockenfleisch, Hamma, versch. Würste, Speck, versch. Käse & Roggenbrot Local meat & cheese: jerky, raw ham, bacon & sausages, cheese & rye bread	18	28
Portion Trockenfleisch und/oder Hobelkäse Plate of jerky and/or of local cheese (matured, thinly sliced cheese)	19	26
Petersilienwurzsuppe mit Speck und Brotwürfel Parsley root soup with bacon and bread crumbs	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
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
Rindsfilet «Rossini» mit Gänseleber an Rotweinsauce Beef fillet "Rossini" with foie gras on red wine sauce	48
Hirschfilet an Waldpilzsauce Fillet venison on mushroom sauce	45
Walliser Eglifilets pochiert auf Gemüse mit Kräutersauce Valaisan fillet of perches poached in herbal sauce with vegetables	42

BEILAGEN: Pommes Frites, Spätzli, Reis oder Rösti
SIDE DISHES: Fries, spaetzli, rice or roesti (fried grated potatoes)

HERKUNFTSLAND FLEISCH/ FISCH

Eglifilet:	Wallis, Schweiz
Fillet of perches:	Valais, Switzerland
Schwein:	Schweiz/ Deutschland
Pork:	Switzerland/ Germany

ORIGIN OF MEAT/FISH

Hirsch:	Schweiz/NZ
Venison:	Switzerland/NZ
Rind:	Schweiz/ Uruguay
Beef:	Switzerland/ Uruguay



FLEISCHLOSES MEATLESS

Veganer Burger mit Maisbrot, Salat & Tomaten 🌿		25
Vegan 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 Kürbis, Lauch und Rahm 🌿		25
Spaetzli pan with pumpkin, leek and cream		
Gommer Kürbisravioli auf Hokkaidokürbis an Rahmsauce mit Röstzwiebeln 🌿		24
Local pumpkin ravioli on pumpkin, cream sauce & roast onions		

UNSERE HITS / OUR SPECIALTIES

Käsefondue (Aletsch Walker: Natur, Kräuter, Tomaten), Local cheese fondue (nature, herbal or tomato)	26
<i>Ab 2 Personen auf Vorbestellung / from 2 pers. on reservation</i>	
Fondue Chinoise mit Salat, Früchten & Frites (inkl. Sorbet zum Dessert)	48
Fondue chinoise with salad, fruits and fries	

🌾 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.

Preise/
Prices in CHF



W I N T E R M E N U

Ab 2 Personen/ from 2 people

V O R S P E I S E N

**Rindstatar
oder
caramellisierter Ziegenkäse**

Beef tartar or caramelized goat cheese

Petersilienwurzsuppe mit Lachsstreifen

Parsley root soup with salmon

H A U P T S P E I S E

Rindsfilet Rossini mit Gänseleber an Rotweinsauce

Fillet of beef "Rossini" with foie gras on red wine sauce

D E S S E R T

Dessertteller Z'Matt

Honigparfait, Apfelmoustcreme, Cassissorbet und Schokoküchlein

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

Menu complet: 69
Menu vegetarisch: 59



**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**