



WALLISERHOF

VORSPEISEN

ENTRÉES

STARTERS

Traditioneller Walliser Teller mit Roggenbrot

22

Trockenfleisch / Rohschinken / Trockenspeck / Saaser Wurst / Hobelkäse /
Cornichons / Silberzwiebeln / Butter

Assiette valaisanne traditionnelle avec pain de seigle

*Viande séchée / Jambon cru / Lard sec / Saucisse de Saas / Fromage à rebibes /
Cornichons / Oignons d'argent / Beurre*

Traditional Valais plate with rye bread

Dried meat / Cured ham / Dry bacon / Saas sausage / Sliced cheese /
Cornichons / Silver onions / Butter

Nüsslialat

16

Nüsslialat / Speck / Ei / Croutons

Mâche / Lard / Œufs/ Croûtons

Lamb's lettuce / Bacon / Egg / Croutons



WALLISERHOF

HAUPTGANG

PLAT PRICIPAL

MAIN COURSE

Raclette

Walliser Raclette Käse / Mais, Silberzwiebeln, Cornichon / Brot auf Wunsch
Raclette valaisanne / Mais, Oignons argentés, Cornichon / Pain sur demande
Valaisian raclette cheese / Corn, Onions, Cornichon / Bread on request

| | |
|--|----|
| 1 Portion / 1 Portion / 1 Serving | 8 |
| Soviel das Herz begehrt <i>Autant que le cœur le désire</i> As much as the heart desires | 32 |

Fondue

| | |
|---|----|
| Classic 35 % Le Gruyère, 35 % Vacherin fribourgeois, 30 % Raclette | 30 |
| Moitié-Moitié 50 % Le Gruyère, 50 % Vacherin fribourgeois | 34 |
| + Tomate / Tomate / Tomatoe | 6 |
| + Champagner / <i>Champagne</i> / Champagne | 9 |
| + Trüffel / <i>Truffe</i> / Truffle | 11 |
| + Champagner und Trüffel Champagne et Truffe / Champagne and Truffle | 16 |

Jedes Fondue wird von Brot oder Kartoffel begleitet.
Chaque fondue est accompagnée de pain ou de pomme de terre.
Each fondue is accompanied by bread or potato.

Fondue Chinoise

59

Fleisch vom Kalb, Rind, Poulet, Schwein
Saucen Variation: Curry, Cocktail, Saurer Rahm, Senf-Dill Sauce, Knoblauch, Süss-Sauer
Beilagen: Pommes, Reis, Mais, Silberzwiebeln, Cornichon / Brot auf Wunsch

Viande de veau, boeuf, poulet, porc
Variation de sauces: Curry, Cocktail, Crème fraîche, moutarde et aneth, ail, aigre-doux
Accompagnements: Frites, Riz, Maïs, Oignons, Cornichon / Pain sur demande

Meat of veal, beef, chicken, pork
Variation of Sauces: Curry, Cocktail, Sour Cream, mustard-dill, garlic, sweet and sour
Side dishes: Fries, Rice, Corn, Onions, Cornichon / Bread on request

Auf Vorbestellung / Mindestens 2 Personen.

Sur réservation / Au moins 2 personnes.

On pre-order / At least 2 persons.

Alle Preise pro Person. / *Tous les prix par personne.* / All prices per person.



WALLISERHOF

DESSERT




DESERT

DESERT

Aprikosen Sorbet

9

Sorbet aux abricots

Apricot sorbet   

mit Abricotin (Aprikosen Schnaps)

3

avec Abricotin (Eau de vie d'abricots)

with Abricotin (Apricot Schnapps) 

Glace

Vanille / Schoggi / Erdbeer-Joghurt / Stracciatella / Café-Joghurt /

Zitrone / Birne / Aprikose / Pistazie

Vanille / Chocolat / Fraise-Yaourt / Stracciatella / Café-Yaourt /

Citron / Poire / Abricot / Pistache

Vanilla / Chocolate / Strawberry-Yogurt / Stracciatella / Coffee-Yogurt /

Lemon / Pear / Apricot / Pistachio

Kugel

4

Boule de glace

Scoop

Obers

1

Crème

Cream



★ ★ ★ ★ ★
WALLISERHOF

HERKUNFT DER GRUNDZUTATEN

CERTIFICAT D'ORIGINE
CERTIFICATE OF ORIGIN

Fleisch / Schweiz

Viande / Suisse
Meat / Switzerland

Käse / Schweiz

Fromage / Suisse
Cheese / Switzerland

🌿 Vegetarisch / *Végétarien* / Vegetarian

🚫 Laktosefrei / *Sans lactose* / Lactose free

🌾 Glutenfrei / *Sans gluten* / Gluten free

🍷 Alkoholhaltig / *Alcoolique* / Alcoholic

Weitere Informationen zu Allergenen in den Gerichten erhalten Sie bei unserem Service Team.
Plus d'informations sur les allergènes sont disponibles auprès de notre service personnel.
More information about allergens is available from our service team.