



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

Dressing

Birne-Thymian

Poire et thym

Pear-thyme

Cäsar Dressing

Dressing César

Caesar dressing

Walliser Fendantcremesuppe 19

Trockenfleisch / Roggenbrot / Schnittlauch

Soupe à la crème de fendant valaisan

Viande séchée / Pain de seigle / Ciboulette

Valaisan Fendant cream soup

Dried meat / rye bread / chives








WALLISERHOF

HAUPTGANG

PLAT PRICIPAL

MAIN COURS

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 	16
Champagne et Truffe / Champagne and Truffle	

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.

Veganes Fondue

25

Eine Pflanzliche Alternative zu unserem Klassischem Käsefondue.
Dieses Fondue wird von veganem Brot oder Kartoffel begleitet.

Une alternative végétale à notre fondue au fromage classique.
Cette fondue est accompagnée de pain végétalien ou de pommes de terre

A plant-based alternative to our classic cheese fondue.
This fondue is accompanied by vegan bread or potato.

Fondue Chinoise

59

Fleisch vom Kalb, Rind, Poulet, Schwein
Viande de veau, boeuf, poulet, porc
 Meat of veal, beef, chicken, pork

Saucen Variation:

Knoblauch, Rauchketchup, Cocktail, Hausmayonnaise, Süss-Saurer-Sesam, Saurer Rahm

Beilagen:

Pommes, Reis, Mais, Silberzwiebeln, Cornchicon / Brot auf Wunsch

Variation de sauces:

Ail, ketchup fumé, cocktail, mayonnaise maison, sésame aigre-doux, crème sure

Accompagnements :

Frites, Riz, Maïs, Oignons, Cornicon / Pain sur demande

Variation of Sauces:

Garlic, smoked ketchup, cocktail, house mayonnaise, sweet and sour sesame, sour cream

Side dishes:

Fries, Rice, Corn, Onions, Cornchicon / Bread on request

Auf Vorbestellung / Mindestens 2 Personen.

Sur réservation / Au moins 2 personnes.

On pre-order / At least 2 persons.

Zusätzliches Fleisch / viande supplémentaire / additional meat

20

«Alt Saaser» Rinder Fondue Chinoise mit Rotwein

69

Fondue chinoise au bœuf "Alt Saaser" au vin rouge
 «Alt Saaser» beef fondue chinoise with red wine

Saucen Variation:

Knoblauch, Rauchketchup, Cocktail, Hausmayonnaise, Süss-Saurer-Sesam, Saurer Rahm

Beilagen:

Pommes, Reis, Mais, Silberzwiebeln, Cornchicon / Brot auf Wunsch

Variation de sauces:

Ail, ketchup fumé, cocktail, mayonnaise maison, sésame aigre-doux, crème sure

Accompagnements :

Frites, Riz, Maïs, Oignons, Cornicon / Pain sur demande

Variation of Sauces:

Garlic, smoked ketchup, cocktail, house mayonnaise, sweet and sour sesame, sour cream

Side dishes:

Fries, Rice, Corn, Onions, Cornchicon / Bread on request

Auf Vorbestellung / Mindestens 2 Personen.

Sur réservation / Au moins 2 personnes.

On pre-order / At least 2 persons.

Zusätzliches Fleisch / viande supplémentaire / additional meat

20




★★★★★
WALLISERHOF

DESSERT


DESERT
DESERT

Aprikosen Sorbet

Sorbet aux abricots

Apricot sorbet   

9

mit Abricot (Aprikosen Schnaps)
avec Abricot (Eau de vie d'abricots)
with Abricot (Apricot Schnapps) 

3

Glace

- Vaniglia / Cioccolato / Fragola / Stracciatella / Caffè / Caramello / Nocciola / Amarena /
Frutti di bosco / **Sorbetto (Vegano): Limone / Albicocca**

- Vanille / Schokolade / Erdbeer / Stracciatella / Cafe / Karamell / Haselnuss / Amarena /
Waldbeere / **Sorbet (Vegan): Zitrone / Aprikose**

- Vanille / Chocolat / Fraise / Stracciatella / Café / Caramel / Noisette / Amarena / Baie Sauvage /
Sorbet (Vegan): Citron / Abricot

- Vanilla / Chocolate / Strawberry / Stracciatella / Cafe / Caramel / Hazelnut / Amarena /
Wild Berry / **Sherbet (Vegan): Lemon / Apricot**

Kugel

Boule de glace

Scoop

4

Rahm

Crème

Cream

1



WALLISERHOF

HERKUNFT DER GRUNDZUTATEN

CERTIFICAT D'ORIGINE

CERTIFICATE OF ORIGIN

Fleisch kommt aus Schweiz.

La viande est d'origine Suisse.


Meat is sourced regionally / Switzerland.


Käse kommt aus der Schweiz.


Le fromage vient de Suisse.

Cheese comes from Switzerland.

 Vegetarisch / *Végétarien* / Vegetarian

 Laktosefrei / *Sans lactose* / Lactose free

 Glutenfrei / *Sans gluten* / Gluten free

 Alkoholhaltig / Contient de l'alcool / 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.

Preise in CHF, inkl. 7.7% MwSt. / Prix en CHF, TVA 7.7% incluse / Prices in CHF, incl. 7.7% VAT