

Salate

20	Verschiedene Blättersalate	7.00
21	Verschiedene gemischte Salate	9.00
22	Grosser gemischter Salatteller	14.50
23	Wurst- Käsesalat garniert	15.00

Suppen

25	Tagessuppe	6.50
26	Kraftbrühe Natur	6.00
27	Tagessuppe mit 2 Stücken Walliserkäse	9.50

Diverse Kalte Teller

32	Walliser-Teller ½ Portion	16.50
33	Walliser-Teller	23.50
35	Walliser-Hobelkäse-Teller	18.50
36	Walliser-Trockenfleisch-Teller	25.50
37	Walliser-Trockenfleisch-Rohschinken-Teller	24.50
38	Walliser-Trockenfleisch Teller ½ Portion	17.50

Eierspeisen

40	Omelette nature	11.00
42	Omelette mit Schinken	12.50
56	Omelette mit Gemüse	12.--

0 ***Kleine Restaurationen***

43	Spaghetti Napoli	12.50
47	Alpenhit Gschwellti in Scheiben geschnitten und mit Zwiebelringen und Käse überbacken	17.00
44	Penne all' Arabiata	14.00
45	Aelplermakkaroni Makkaroni mit Kartoffeln und Käse überbacken	16.50
50	Walliserrösti Rösti mit Schinken und Käse überbacken	16.50
53	Strahlerrösti „Ofenhorn“ Rösti mit Zwiebeln, geröstete Äpfel	17.50
55	Fitnessteller Truthahnschnitzel mit Salat	18.00
65	Kalbsbratwurst, Rösti	15.50

Käseschnitten

60	Walliser Käseschnitte nature	14.50
61	Gommer Käseschnitte mit Tomaten	17.00
62	Käseschnitte „Ofenhorn“ Käseschnitte mit Pilzen und knusprigem Speck	18.00

Vegetarisch

54	Gemüseteller	15.00
57	Gemüseschnitzel paniert Pommes Frites	14.50
58	Gemüseschnitzel mit Salat	15.00
31	Gschwellti mit Käseteller	15.50

Hauptgerichte

66	Truthahnschnitzel „Jägerart“ Gemüse, Teigwaren	19.50
67	Schweinsschnitzel nach indischer Art Teigwaren	24.50
69	Kalbs-Cordon-Bleu , Gemüse , Pommes-Frites	30.00
68	Geschnetzeltes Kalbsfleisch an Rahmsauce Rösti	31.00
70	Lammkoteletten provenzalische Art, Rösti und Gemüse	31.00
71	Rindfilet-Stroganoff mit Reis	33.00
72	Kalbssteak mit sautierten Waldpilzen Gemüse, Reis	31.50
75	Saltimbocca mit Risotto Dünne Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken	33.00

Fisch

73	Eglifilets mit Mandeln, Salzkartoffeln	30.50
----	--	-------

Fondue

63	Käse - Fondue nach Walliser-Art Walliser Käsemischung	23.00
64	Tomatenfondue mit Kartoffeln	24.00

Ab 2 Personen

59	Fondue chinoise (Auf Vorbestellung) Rinds-, Kalbs-, und Schweinefleisch mit vier verschiedenen Saucen, Senfrüchten, Reis und Pommes-Frites	82.00
74	Rindsfilet „Café de Paris“ Gemüse garnitur, Kartoffelkroketten	37.00
46	Hirschfilet an Kräutersauce, Gemüse und Pommes-Frites	32.50
75	Saltimbocca mit Risotto Dünne Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken	33.00

Für unsere Kleinen

77	Portion Pommes-Frites	8.00
78	Kinderteller Disnay Nuggets, Pommes-Frites, Dessert	13.--

Unser Rind- und Lammfleisch beziehen wir aus der Region, Geflügel-
und Schweinefleisch aus der Schweiz.

WALLISER BIER

Bier spezial offen Mini	2 dl	3.--
Bier spezial offen Stange	3 dl	3.50
Bier spezial offen Humpen	5 dl	5.--
Bier Grenadine offen	3 dl	3.40
Bier normal Flasche	58 cl	5.30
Clausthaler	29 cl	4.20
Erdinger Weissbier	50 cl	5.70

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineral, Henniez, Valser	30 cl	3.50
Henniez non gazeuse	30 cl	3.50
Eistee	30 cl	3.50
Schweppes, Bitter Lemon	18 cl	4.30
Henniez Citro, Orange, Grapfruit	30 cl	4.30
Coca-Cola, Coca-Light, Sinalco	30 cl	4.30
Rivella, rot, blau, grün	30 cl	4.30
Apfelsaft Ramseier, Rittergold	30 cl	4.30
San Pellegrino, Crodino	10 cl	4.30
Tomatensaft, Orangensaft	20 cl	4.30
Traubensaft, rot oder weiss	20 cl	4.30
Apfelsaft	50 cl	5.50
Mineral	100 cl	7.--
Coca, Rivella, Orange	100 cl	8.50

KAFFEE, GROG, TEE, CHOCOLAT

Kaffee, Espresso, Haag, Nature		3.50
Milchkaffee		3.50
Schwarztee, Kräutertee		3.50
Milch kalt oder warm	2 dl	2.50
Tee Wein		4.50
Grog mit Punsch		6.--
Kaffee fertig		6.--
Kaffee Ofenhorn		7.50
Ovomaltine, Schokolade, warm oder kalt		3.60
Kaffee oder Tee Portion		7.--

APEROS

16 – 45 vol %

Campari	4 cl	4.30
Tequilla Orange	4 cl	8.--
Fernet Branca	2 cl	5.--
Pernod	2 cl	5.--
San Pellegrino ohne Alkohol	10 cl	4.20
Crodino ohne Alkohol	10 cl	4.20
Martini Vermuth, Cynar, Rossi	4 cl	4.20

LIQUEURS

40 – 42 vol % 4 cl

Cointreau Grand Marnier		6.--
Amaretto di Saronno		5.--
Bailey's, Malibou		7.--

WHISKY

40 vol % 4 cl

Johnnie Walker, Red Label		9.--
Ballantines		9.--
Jack Daniels		12.--

COGNAC

40 vol % 2 cl

Cognac „Maison“		7.--
Remy Martin		9.50

SPIRITUOSEN

40 – 43 vol % 2 cl

Obstbranntwein, Kräuter		3.50
Eau-de-vie-de-pommes		3.50
Marc de Dôle, Lie de Dôle, Grappa		4.50
Kirsch, Zwetschgen, Pflümli		4.50
Williams, Abricot		5.--
Dry Gin, Wodka		6.--
Calvados		8.50

WEISSWEINE

	<u>1/10</u>	<u>2/10</u>	<u>3/10</u>	<u>5/10</u>
Fendant	3.40	6.80	10.20	17.00
Johannisberg	3.60	7.20	10.80	18.00
Oeil-de Perdrix	3.60	7.20	10.80	18.00

FLASCHEWEINE

Fendant

701	Fendant AOC	Valais	33.50
705	Les Murettes Gilliard SA, AOC		34.50
707	Dame de Sion Les Fils de Ch. Favre SA, AOC		34.50

Johannisberg

708	La Porte de Novembre Gilliard SA, AOC		37.50
710	Johannisberg AOC Visperterminen St. Jodern-Kellerei, Visperterminen		37.50

Walliser Spezialitäten

713	<u>Oeil de Perdrix</u> du Valais		38.50
714	<u>Muscat</u> du Valais		42.50
716	Malvoisie fletrie		42.50
719	Ermitage du Valais		43.50
772	Petit Arvine Les Pichet	50 cl	26.50
773	Heida AOC Visperterminen	50 cl	26.50

CHAMPAGNE

761	Champagne Laurent Perrier brut		73.--
-----	--------------------------------	--	-------

ROTWEINE	<u>1/10</u>	<u>2/10</u>	<u>3/10</u>	<u>5/10</u>

Goron du Valais	3.50	7.00	10.50	17.50
Dôle du Valais	3.60	7.20	10.80	18.00

FLASCHEWEINE

Dôle

726	Dôle AOC Valais			36.50
725	Dôle des Monts Gilliard SA, AOC			37.50
722	Dôle de Salquenen Sang de l'Enfer, AOC			38.00

Pinot Noir

733	Hurlevent Les Fils de Ch. Favre SA, AOC			39.50
732	Lucifer A.Mathier AOC			40.50
734	Vendémaire Gilliard SA, AOC			40.50

Humagne Rouge

723	Humagne, AOC, J. R. Germanier, Vetroz			45.50
-----	---------------------------------------	--	--	-------

Brunello

751	Bigi Vino Nobile Montepulciano			65.50
-----	--------------------------------	--	--	-------

781	Pinot Noir Visperterminen	50 cl		21.50
782	Humagne rouge Les Pichet	50 cl		27.50
783	Syrah Carbernet Les Pichet	50 cl		27.50

GRANS CRU DU VALAIS

752	Visperterminen Assemblage Barique Blauburgunder, Gamay, Diolinoir St. Jodern-Kellerei, Visperterminen			62.00
754	L'Ambassadeur des Domaines A.Mathier, Salgesch Der Ertrag ist limitiert auf 300-500 gr. pro m2			69.00

WEISSWEINE

	<u>1/10</u>	<u>2/10</u>	<u>3/10</u>	<u>5/10</u>
Fendant	3.40	6.80	10.20	17.00
Johannisberg	3.50	7.00	10.50	17.50
Oeil-de Perdrix	3.60	7.20	10.80	18.00

FLASCHEWEINE

Fendant

701	Fendant „Ville de Sierre“ AOC, Caves Fernand Cina SA		33.50
705	Les Murettes Gilliard SA		33.50
707	Dame de Sion Les Fils de Ch. Favre SA		33.50

Johannisberg

708	La Porte de Novembre Gilliard SA		36.50
710	Johannisberg „Réserve du Caveau“ AOC, Caves Fernand Cina SA, Salgesch		36.50
771	Dole Blanche Les Pichet	50 cl	20.50
772	Petit Arvine Les Pichet	50 cl	26.50
773	Humagne blanche Les Pichet	50 cl	26.50

Walliser Spezialitäten

713	<u>Oeil de Perdrix</u> du Valais		37.50
714	<u>Muscat</u> du Valais		39.50
716	Malvoisie fletrie		39.50
719	Ermitage du Valais		41.50
	Réserve du Caveau“ AOC Caves Fernand Cina SA		

CHAMPAGNE

761	Champagne Laurent Perrier brut		73.--
-----	--------------------------------	--	-------

ROTWEINE	<u>1/10</u>	<u>2/10</u>	<u>3/10</u>	<u>5/10</u>

Goron du Valais	3.50	7.00	10.50	17.50
Dôle du Valais	3.60	7.20	10.80	18.00

FLASCHENWEINE

<u>Dôle</u>				
726	Dôle de Salquenen			36.00
725	Dôle des Monts Gilliard			36.50
722	Dôle de Salquenen Sang de l'Enfer			37.00

<u>Pinot Noir</u>				
733	Hurlevent Les Fils de Ch. Favre SA			38.50
732	Lucifer A.Mathier			39.50
734	Vendémaire Gilliard SA			39.50

<u>Humagne Rouge</u>				
723	Humagne „Reserve du Caveau“, Cave Fernand Cina SA			45.50

<u>Brunello</u>				
751	Bigi Vino Nobile Montepulciano			65.50

781	Pinot Noir de Salquenen	50 cl		20.50
782	Humagne rouge Les Pichet	50 cl		26.50
783	Syrah Carbernet Les Pichet	50 cl		26.50

„GRANS CRU DE SALQUENEN“

752	Grand cru de Salquenen AOC, Cave Fernand Cina SA			59.00
754	L'Ambassadeur des Domaines A.Mathier, Salgesch			69.00
	Der Ertrag ist limitiert auf 300-500 gr pro m2			

Vom Ofenhorn, speziell empfohlene rote Flaschenweine

505	50 cl	Gally AOC VS Assemblage rouge du Valais Jean-René Germanier, Vetroz	24.00
723	75 cl	Syrah AOC VS Jean-René Germanier, Vetroz	45.50
732	75 cl	Pinot-Noir Balavaud Grand Cru AOC VS Jean-René Germanier, Vetroz	40.50
781	50 cl	Pinot-Noir AOC Visperterminen St. Joderkeller, Visperterminen	21.50

