

Winter 2025/26

Dorbia
– Moosalp –

Speise- und Getränkekarte



dorbia.ch



*Wo Gäste sich willkommen und
Einheimische sich wohl fühlen.*



Geschätzte Gäste

Wir freuen uns, euch bei uns im Bergrestaurant Dorbia auf der wunderschönen Moosalp begrüßen zu dürfen und wünschen euch einen guten Appetit und angenehme Stunden in unserem Hause.

Familie Chantal und Philipp Gattlen-Zuber

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fleischdeklaration

Schwein: Schweiz --- Rind: Schweiz / Südamerika --- Kalb: Schweiz --- Wild: Europa / Neuseeland
Poulet: Schweiz / Europa * --- Truthahn: Schweiz / Europa --- Lamm: Neuseeland * --- Pangasius: Vietnam

* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer 8.1%



dorbia.ch

Preisliste

Salate und Vorspeisen

salades et entrées

Salat als Vorspeise

salade en entrée

grüner Salat	verte	CHF	7.50
gemischter Salat	mêlée	CHF	9.00

Gemischter Salatteller

assiette de salades mélangées

CHF 14.50

Pilz-Blattsalat

mit warmen Pilzen, Speck und Brotcroutons,
an einem feinen Balsamicodressing

salade verte avec champignons, lardons et
croutons, avec une vinaigrette balsamique

CHF 15.00

Italienische Bruschetta

mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch,
Oliven und Parmesansplittern

bruschetta italienne avec tomates, basilic,
ail, olives et éclats de parmesan

CHF 15.50

Trockenfleisch-Carpaccio

mit Ruccola, Parmesansplittern,
Pinienkernen, Trüffelöl und Balsamico

carpaccio de viande séchée avec ruccola,
éclats de parmesan, pignons de pin, huile
de truffe et balsamique

CHF 19.00

Suppen

soupes

Gemüsecremesuppe

soupe aux légumes

CHF 10.00

Gulaschsuppe

soupe de goulasch

CHF 11.00

Schnitzelbrote

panini

Schweins-Schnitzelbrot

Panini mit paniertem Schweinsschnitzel,
Tomaten, Gurken, Salat und Haussauce

panini avec escalope de porc panée, tomates,
concombres, salade et sauce maison

CHF 16.00

Poulet-Schnitzelbrot

Panini mit paniertem Pouletschnitzel,
Tomaten, Gurken, Salat und Currysauce

panini avec escalope de poulet panée, tomates,
concombres, salade et sauce au curry

CHF 16.00

Fitnesssteller

variation de salade

Salatvariation Fisch

Pangasius-Knusperli mit Tartarsauce

variation de salade avec pangasius

CHF 25.00

Walliser Spezialitäten

spécialités valaisannes

Walliser Teller

mit Trockenfleisch, Rohschinken, Speck,
Hauswurst und Hobelkäse

assiette valaisanne avec viande séchée, jambon
cru, lard, saucisse maison et fromage

CHF 28.00



Käsegerichte plats de fromage

Raclette

mit Cornichons, Silberzwiebeln und Kartoffeln
raclette avec cornichons, oignons argentés
et pommes de terre

CHF 10.00

Äpler-Raclette

mit Zwiebelsalat, Gemüse-Relish, Cornichons,
Silberzwiebeln, Früchten und Kartoffeln
raclette avec salade d'oignons, relish de légumes,
cornichons, oignons argentés, fruits
et pommes de terre

CHF 13.00

Käseschnitte natur

croûte au fromage nature

CHF 20.50

Käseschnitte mit Schinken und Ei

croûte au fromage avec jambon et œuf

CHF 23.00

Käseschnitte «Hausart»

mit geräuchertem Rohschinken,
Tomaten, Zwiebeln und Ei
croûte au fromage avec jambon cru fumé,
tomates, oignons et œuf

CHF 25.50

Käsefondue

fondue au fromage

(ab 2 Personen)

CHF 27.00

Käsefondue «Patron»

mit Speck, Schinken, Tomaten, Kräutern, Knoblauch
und Zwiebeln | serviert mit Brot und Kartoffeln
fondue au fromage avec lardons, jambon, tomates,
herbes, ail et oignons | servie avec du pain et
des pommes de terre

(ab 2 Personen)

CHF 29.50

Käsefondue «Mix»

halb Käsefondue, halb Käsefondue Patron |
serviert mit Brot und Kartoffeln
moitié fondue nature, moitié fondue patron |
servie avec du pain et des pommes de terre

(ab 4 Personen)

CHF 29.00

Rösti rösti

Walliser Rösti

mit Tomaten und Käse überbacken
rösti avec tomates et gratiné avec du fromage

CHF 24.50

Moosalp Rösti

mit geräuchertem Rohschinken, Birnen
und Käse überbacken
rösti avec jambon cru fumé, poires
et gratiné avec du fromage

CHF 25.50

Dorbia Rösti

mit Schweinsgeschnetzeltem an einer
Champignon-Rahmsauce
rösti avec émincé de porc avec sauce
de champignons à la crème

CHF 26.00

Augstbord Rösti

mit zarter Kalbsleber und Zwiebeln,
an einer würzigen Sauce
rösti avec foie de veau et sauce aux oignons

CHF 33.00

Teigwaren pâtes

Pasta «Mischabel»

Pappardelle mit Trockenfleisch-Streifen, Cherry-
Tomaten, Knoblauch und Tomatencremesauce
Pappardelle avec lamelles de viande séchée,
tomates cerises, ail et sauce à la crème de tomate

CHF 25.00

ohne Trockenfleisch-Streifen

CHF 22.00

Älplermakaroni

mit Käse, Kartoffeln, Schinken, Zwiebeln
und Apfelmus
macaronis des alpes avec fromage, pommes de
terres, jambon, oignons et compote de pommes

CHF 24.50



Fleischgerichte

plats de viande

Bauernbratwurst

an einer Zwiebelsauce, mit Rösti
saucisse paysanne rôtie (porc) avec sauce
aux oignons et rösti

CHF 26.00

Poulet-Flügeli

mit Pommes-Frites
ailes de poulet avec frites

CHF 26.00

Poulet-Brüstchen

mit Gusti's Kräuterbutter, Pommes-Frites und
Gemüse | auch als Salatvariation erhältlich
poitrine de poulet avec beurre aux herbes,
frites et légumes

CHF 28.00

Schweinsschnitzel paniert

mit Pommes-Frites und Gemüse
escalope de porc panées avec frites et légumes

CHF 31.00

Schweins-Rahmschnitzel

an einer Champignon-Rahmsauce,
mit Nudeln und Gemüse
escalope de porc avec sauce de champignons
à la crème, nouilles et légumes

CHF 31.00

Schweinssteak

an einer Pfeffersauce, mit Rösti-Kroketten
und Gemüse
steak de porc avec sauce au poivre,
croquettes de rösti et légumes

220g | CHF 34.00

Hausspezialität

Der heiße Stein

spécialité de la maison -
la pierre brûlante

zartes Fleisch auf heissem Speckstein serviert...
de la viande servie sur une pierre ollaire...

Rindsentrecôte

entrecôte de bœuf

240g | CHF 42.00

Hirschfilet

filet de cerf

240g | CHF 44.00

Lammentrecôte

entrecôte d'agneau

240g | CHF 46.00

Rindsfilet

filet de bœuf

240g | CHF 49.00

serviert mit Gemüse, Früchtegarnitur, Haussauce,
Gusti's Kräuterbutter und Beilage nach Wahl
(Pommes-Frites, Rösti-Kroketten oder Nudeln)

servie avec des légumes, des fruits, beurre aux
herbes, sauce maison et un accompagnement au
choix (frites, croquettes de rösti ou nouilles)



Unser Hit

Cordonbleus

notre hit - cordonbleus

für die Traditionellen...

Schweins-Cordonbleu «Bietschhorn»

Schinken, Käse

cordonbleu de porc avec jambon et fromage

CHF 38.00

für die Starken...

Schweins-Cordonbleu «Balfrin»

Schinken, Käse, Speck, Zwiebeln, Knoblauch

cordonbleu de porc avec jambon, fromage,
lardons, oignons et ail

CHF 39.00

für die Scharfen...

Schweins-Cordonbleu «Dom»

Schinken, Käse, scharfe Salami, Peperoncini

cordonbleu de porc avec jambon, fromage,
salami piquant et peperoncini

CHF 39.00

für die Feinen...

Schweins-Cordonbleu «Nadelhorn»

Schinken, Käse, Champignon-Rahmsauce

cordonbleu de porc avec jambon, fromage
et sauce de champignons à la crème

CHF 39.00

für die Speziellen...

Schweins-Cordonbleu «Weissmies»

Geräucherter Rohschinken, Gorgonzola,
getrocknete Tomaten

cordonbleu de porc avec jambon cru fumé,
gorgonzola et tomates séchées

CHF 39.00

für die Geniesser...

Truthahn-Cordonbleu

Schinken, Käse, Currysauce, Bananen

cordonbleu de dinde avec jambon, fromage,
sauce au curry et bananes

CHF 39.00

für die Feinschmecker...

Lamm-Cordonbleu

Trockenfleisch, Käse, Kräuter, Gusti's Kräuterbutter

cordonbleu d'agneau avec viande séchée,
fromage, herbes et beurre aux herbes

CHF 42.00

für die Bewussten...

Vegi-Cordonbleu

paniertes Kräutercrêpe gefüllt mit Lauch,
Rahm und Käse

crêpe panée aux herbes remplie
avec poireaux, crème et fromage

CHF 33.00

Zu unseren Cordonbleus servieren wir Ihnen
Gemüse oder einen gemischten Salat (als
Vorspeise) und Pommes-Frites. Zudem sind alle
Cordonbleus auch als Salatvariation erhältlich.

servie avec des légumes ou une salade mêlée
(en entrée) et des frites



Für unsere kleinen Gäste bis 14 Jahre

Kinderkarte

pour les enfants

Schweinsschnitzel paniert

mit Pommes-Frites

escalope de porc panées avec frites

CHF 15.00

Schweins-Rahmschnitzel

an einer Rahmsauce, mit Nudeln

escalope de porc avec sauce à la crème et nouilles

CHF 15.00

Jungle-Chicken

mit Pommes-Frites

viande de poulet panée avec frites

CHF 15.00

Wienerli

mit Pommes-Frites

saucisses de vienne avec frites

CHF 13.00

Penne Napoli

penne avec sauce tomate

CHF 13.00

Portion Pommes-Frites

portion de frites

CHF 9.50



Weinkarte

Offenausschank vins ouverts

Fendant			11.5% Vol.		
1dl	CHF	4.10	3dl	CHF	12.30
2dl	CHF	8.20	5dl	CHF	20.00

Johannisberg			13.5% Vol.		
Dôle Blanche			13.0% Vol.		
Dôle			12.5% Vol.		
1dl	CHF	4.30	3dl	CHF	12.90
2dl	CHF	8.60	5dl	CHF	21.00

Pinot Noir			13.2% Vol.		
1dl	CHF	4.60	3dl	CHF	13.80
2dl	CHF	9.20	5dl	CHF	22.50

Unsere Hausweine vins maison

Arvine sèche AOC (Weisswein)

Petite Arvine ist eine elegante und fruchtige Weissweinsorte, welche im Wallis angebaut wird
Vins Bruchez, Flanthey

7.5dl		14.9% Vol.	CHF	44.00
auch im Offenausschank erhältlich				
1dl		14.9% Vol.	CHF	6.00

Lydi's Assemblage AOC (Rotwein)

Roter Assemblage aus den Weinsorten
Carminoir, Cornalin, Syrah und Merlot
Vins Bruchez, Flanthey

7.5dl		13.9% Vol.	CHF	49.00
auch im Offenausschank erhältlich				
1dl		13.5% Vol.	CHF	6.60

Walliser Weissweine vins blancs du valais

Fendant «Grandgousier» AOC

Les Fils Maye, Riddes

3.75dl		11.9% Vol.	CHF	19.00
--------	--	------------	-----	-------

Assemblage Hospices AOC

Adrian & Diego Mathier, Salgesch

5dl		12.0% Vol.	CHF	36.00
-----	--	------------	-----	-------

Fendant «Molignon» AOC

Adrian & Diego Mathier, Salgesch

7.5dl		12.5% Vol.	CHF	43.00
-------	--	------------	-----	-------

Johannisberg AOC

Bétrisey & Albrecht Vins, Sion

7.5dl		13.5% Vol.	CHF	44.00
-------	--	------------	-----	-------

Johannisberg «Feuergold» AOC

Les Fils Maye, Riddes

7.5dl		13.4% Vol.	CHF	46.00
-------	--	------------	-----	-------

Heida AOC

Cave du Rhodan, Salgesch

7.5dl		14.0% Vol.	CHF	56.00
-------	--	------------	-----	-------

Pinot blanc AOC

Albert Mathier & Fils, Salgesch

7.5dl		13.5% Vol.	CHF	48.00
-------	--	------------	-----	-------

Chardonnay Barrique AOC

Les Fils Maye, Riddes

7.5dl		12.4% Vol.	CHF	56.00
-------	--	------------	-----	-------



Walliser Roséweine

vins rosé du valais

Blanc de Noir AOC

Cave du Rhodan, Salgesch

5dl	13.0% Vol.	CHF	33.00
-----	------------	-----	-------

Oeil de Perdrix AOC

Albert Mathier & Fils, Salgesch

7.5dl	12.5% Vol.	CHF	49.00
-------	------------	-----	-------

Walliser Rotweine

vins rouges du valais

Pinot Noir Lucifer AOC

Adrian & Diego Mathier, Salgesch

3.75dl	13.5% Vol.	CHF	27.00
7.5dl	13.5% Vol.	CHF	49.00

Merlot «Stächwii» AOC

Les Fils Maye, Riddes

5dl	13.5% Vol.	CHF	38.00
-----	------------	-----	-------

Pinot Noir Rhoneblut AOC

Albert Mathier & Fils, Salgesch

5dl	13.5% Vol.	CHF	38.00
7.5dl	13.5% Vol.	CHF	49.00

Cornalin AOC

Vins Bruchez, Flanthey

5dl	13.5% Vol.	CHF	38.00
7.5dl	13.5% Vol.	CHF	49.00

Syrah Hospices AOC

Adrian & Diego Mathier, Salgesch

5dl	13.0% Vol.	CHF	42.00
-----	------------	-----	-------

Salconio Assemblage AOC

Albert Mathier & Fils, Salgesch

5dl	13.5% Vol.	CHF	43.00
7.5dl	13.5% Vol.	CHF	61.00

Humagne rouge AOC

Cave du Rhodan, Salgesch

5dl	13.5% Vol.	CHF	47.00
7.5dl	13.5% Vol.	CHF	59.00

Cuvée Ramon AOC

Salzgeber Weine, St. German

7.5dl	13.0% Vol.	CHF	45.00
-------	------------	-----	-------

Carminoir AOC

Vins Bruchez, Flanthey

7.5dl	13.5% Vol.	CHF	49.00
-------	------------	-----	-------

Cuvée Madame Rosmarie M. Barrique AOC

Adrian & Diego Mathier, Salgesch

7.5dl	13.5% Vol.	CHF	55.00
-------	------------	-----	-------

Cuvée Monsieur Diego M. Barrique AOC

Adrian & Diego Mathier, Salgesch

7.5dl	14.0% Vol.	CHF	58.00
-------	------------	-----	-------

Merlot «Les Pyramides» AOC

Adrian & Diego Mathier, Salgesch

7.5dl	13.5% Vol.	CHF	56.00
-------	------------	-----	-------

Syrah Barrique AOC

Les Fils Maye, Riddes

7.5dl	13.0% Vol.	CHF	61.00
-------	------------	-----	-------

Diolinoir Barrique AOC

Cave du Rhodan, Salgesch

7.5dl	14.0% Vol.	CHF	64.00
-------	------------	-----	-------

Ausländische Rotweine

vins rouges étrangers

Barbera d'Asti DOC

Tenuta La Tenaglia, Italien

7.5dl	14.5% Vol.	CHF	54.00
-------	------------	-----	-------

Bolgheri Rosso «I Montali» DOC

Santini Enrico, Italien

7.5dl	14.5% Vol.	CHF	59.00
-------	------------	-----	-------

Rioja «Selección Especial» Crianza DOCa

Marques de Grinon, Spanien

7.5dl	14.0% Vol.	CHF	45.00
-------	------------	-----	-------



Getränkekarte

Warme Getränke

boissons chaudes

Kaffee Crème Espresso

CHF 4.30

Milchkaffee Cappuccino

CHF 4.50

Latte Macchiato

CHF 4.70

Ovomaltine Chocolat

CHF 4.50

Tee

Schwarztee, Kamille, Hagebutten, Pfefferminze, Früchte, Eisenkraut, Grüntee

CHF 4.30

Punch

Apfel, Rum oder Orangen

CHF 4.50

Glühwein

10.0% Vol. CHF 6.50

Glüh-Gin

35.0% Vol. CHF 7.30

Jägertee

44.0% Vol. CHF 7.30

Tee Rum

37.5% Vol. CHF 7.30

Kaffee Fertig

Kaffee Lutz

mit Kernobst, Zwetschgen oder Pflümli

40.0% Vol. CHF 7.30

Schäferkaffee

mit Obstler und Rahm

40.0% Vol. CHF 7.90

Schümli-Pflümli

mit Pflümli und Rahm

40.0% Vol. CHF 7.90

Kaffee «Dorbia»

mit Haselnusslikör und Rahm

20.0% Vol. CHF 7.90

Kaffee Baileys

mit Rahm

17.0% Vol. CHF 7.90

Kaffee Amaretto

mit Rahm

28.0% Vol. CHF 7.90

Mineralwasser eau minérale

Mineralwasser nature

2dl	CHF	3.20	5dl	CHF	5.00
3dl	CHF	3.80	1.5l	CHF	14.00

Mineralwasser süss

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Citro, Rivella rot/blau
Ice-Tea Pfirsich, Apfelschorle, Sinalco, Orangensaft

2dl	CHF	3.70	5dl	CHF	5.50
3dl	CHF	4.30	1.5l	CHF	15.50

Schweppes | Alpinesse

Bitter Lemon, Indian Tonic

2dl	CHF	4.00	5dl	CHF	5.80
3dl	CHF	4.60	1l	CHF	11.00

Red Bull

25cl CHF 4.50

Saurer Most 5dl

mit Alkohol	4.0% Vol.	CHF	5.50
alkoholfrei		CHF	5.50

Fizzy gazzosa ticinese

Mandarine	35cl	CHF	4.90
Himbeere	35cl	CHF	4.90
Moscato	35cl	CHF	4.90
Heidelbeere	35cl	CHF	4.90
Grapefruit	35cl	CHF	4.90



Biere bières

Feldschlösschen im Offenausschank

2dl	4.8% Vol.	CHF	3.70
3dl	4.8% Vol.	CHF	4.30
5dl	4.8% Vol.	CHF	6.30

Feldschlösschen alkoholfrei

33cl	< 0.5% Vol.	CHF	4.30
------	-------------	-----	------

Feldschl. Weizenfrisch alkoholfrei

33cl	< 0.5% Vol.	CHF	4.70
------	-------------	-----	------

Schneider Weisse

33cl	5.4% Vol.	CHF	4.90
------	-----------	-----	------

Bürchnerbier

33cl	4.8% Vol.	CHF	4.70
------	-----------	-----	------

Valaisanne Pale Ale	5.2% Vol.		
Valaisanne Juicy IPA	5.8% Vol.		

33cl		CHF	5.50
------	--	-----	------

Aperitifs apéritifs

Sanbitter alkoholfrei

1dl		CHF	4.30
-----	--	-----	------

«Amaretto sour» alkoholfrei

1.75dl		CHF	9.00
--------	--	-----	------

Aperol Spritz

1.75dl	9.0% Vol.	CHF	9.50
--------	-----------	-----	------

Ramazotti Rosato

1.75dl	15.0% Vol.	CHF	9.50
--------	------------	-----	------

Prosecco

1dl	11.5% Vol.	CHF	8.50
-----	------------	-----	------

Martini weiss	15.0% Vol.		
Cynar	16.5% Vol.		
Appenzeller	29.0% Vol.		
Fernet	39.0% Vol.		
Ramazotti	30.0% Vol.		
Campari	23.0% Vol.		
Pastis	45.0% Vol.		
4cl		CHF	7.00

Branntweine eaux de vie

Kräuter	40.0% Vol.		
Kirsch	40.0% Vol.		
Pflümli	40.0% Vol.		
Kernobst	40.0% Vol.		
Zwetschgen	40.0% Vol.		

4cl		CHF	7.00
-----	--	-----	------

Grappa

4cl	40.0% Vol.	CHF	7.50
-----	------------	-----	------

Apricot	37.5% Vol.		
Williams	37.5% Vol.		
Calvados	40.0% Vol.		

4cl		CHF	8.00
-----	--	-----	------

Vieille Prune	40.0% Vol.		
Vieille Poire	40.0% Vol.		
Vieil Abricot	40.0% Vol.		

4cl		CHF	9.00
-----	--	-----	------

Liqueurs liqueurs

Amaretto	28.0% Vol.		
Haselnuss	20.0% Vol.		
Baileys	17.0% Vol.		
Limoncello	25.0% Vol.		

4cl		CHF	7.50
-----	--	-----	------

Longdrinks

Smirnoff Ice

4.0% Vol.		CHF	7.00
-----------	--	-----	------

Roter Vodka	24.0% Vol.		
Grüner Vodka	17.0% Vol.		
Passoa	17.0% Vol.		
Jägermeister	35.0% Vol.		
Gin	37.5% Vol.		
Bacardi	37.5% Vol.		

4cl		CHF	7.00
-----	--	-----	------

als Longdrink mit Mineralwasser	+ CHF	1.50	
als Longdrink mit Red Bull (25cl)	+ CHF	4.50	





Vielen Dank für deinen Besuch.

Schön, dass wir dich als Gast bei uns begrüßen durften. Wir hoffen, dass es dir gefallen hat und wir dich bei deinem nächsten Aufenthalt auf der Moosalp wieder im Bergrestaurant Dorbia begrüßen dürfen.

Wir wünschen dir eine schöne Zeit, bleib gesund und hoffentlich bis zum nächsten Mal.

Bergrestaurant Dorbia

Moosalpstrasse 392, CH-3923 Törfel

Tel. +41 27 952 15 53

Mail: info@dorbia.ch

Web: www.dorbia.ch

Social Media

facebook.com/restdorbia

instagram.com/dorbia_bergrestaurant

