

Kulinarische Reise durch die Schweiz

Wir möchten Sie mit unserer kulinarischen Reise durch die Schweiz begeistern und bleibende Genussmomente schaffen. Unsere ersten Etappen führten uns nach Appenzell und weiter ins sonnige Tessin.

Reisen wir nun gemeinsam in das wunderbare WALLIS und entdecken die regionalen und saisonalen Köstlichkeiten sowie ausgewählte Spezialitäten aus diesem Kanton.

AUTHENTISCH – BODENSTÄNDIG – MIT LIEBE ZUBEREITET



Wir freuen uns darauf, Sie mit unseren sommerlichen Köstlichkeiten und den dazu passenden Weinen verwöhnen zu dürfen.

Haben Sie eine entspannte und genussvolle Zeit bei uns im iheimisch
SCHÖN, DASS IÄHR BI IISCH SID

ÜBERS WALLIS – WAS SIE VIELLEICHT NOCH NICHT WISSEN

Das Wallis zählt zu den vielseitigsten Regionen der Schweiz und begeistert mit imposanten Bergen, sonnenverwöhnten Rebbergen und einer traditionsreichen Küche.

Hier sind einige Gründe, warum das Wallis so besonders ist:

BERGWELT UND NATUR

Das Wallis ist Heimat einiger der höchsten Berge der Schweiz – darunter das berühmte Matterhorn. Gletscher, idyllische Täler und sonnige Wanderwege prägen die eindrucksvolle Landschaft.

SONNE UND KLIMA

Mit über 300 Sonnentagen im Jahr gehört das Wallis zu den sonnigsten Regionen der Schweiz. Das trockene Klima bietet ideale Bedingungen für Weinbau, Aprikosen und regionale Spezialitäten.

WALLISER KÜCHE

Die Walliser Küche steht für ehrliche und kräftige Genussmomente. Spezialitäten wie Raclette, Trockenfleisch, Roggenbrot oder Cholera spiegeln die alpine Tradition und Regionalität wider.

WEINBAU MIT TRADITION

Das Wallis ist das grösste Weinbaugebiet der Schweiz. An den steilen Sonnenhängen gedeihen charaktervolle Weine wie Fendant, Heida oder Cornalin.

BRAUCHTUM UND LEBENSFREUDE

Traditionen werden im Wallis bis heute gepflegt – von Alpaufzügen über Kuhkämpfe der Eringerkühe bis hin zu lebhaften Dorffesten und Musikveranstaltungen.

WALLISERTITSCH – EIN PAAR TYPISCHE WALLISER WÖRTER

GÜETA TAG — Guten Tag

ÄSSU / ÄSSE — Essen

WIISWII — Weisswein

Z'MORGU — Frühstück

SCHPIES — Brot mit Aufschnitt, Käse oder Konfi zum Abendessen

BÄFZGER — Husten

AFTESCHJI — kleine Nacht Mahlzeit

GSUNDU — Gesundheit

ARPASSU — erblicken, lauern, warten

BIDIL — Bauch

WANDRU — Wandern

Das Wallis verbindet alpine Tradition, herzliche Gastfreundschaft und kulinarischen Genuss – ein Stück Schweiz mit ganz besonderem Charakter.

ässu of ischi art

HUUSGMACHTER APERITIF

ERFRISCHENDE SOMMERLIMONADE MIT APRIKOSEN alkoholfrei 5dl 6.50

VORSPEISEN

ROGGENBROT MIT HOBELKÄSEMousse 17.50
Trockenfleisch | Trauben | Baumnuss-Vinaigrette



MINI WALLISER RACLETTE AOP IM PFÄNNLI  11.50
Kleine Kartoffeln | Cornichons | Silberzwiebeln

AUS DEM SUPPENTOPF

SÜPPLI VOM WALLISER FENDANT  13.50
Kartoffelwürfeli | Trockenwurstchips

FLEISCH

GEFÜLLTES SPECKTÄSCHLI 180g  34.50
Mit Speck umwickeltes Kalbsbrät gefüllt mit Dörraprikosen
Walliser Bergkäse | Rahmsauce | Petersilien-Kartoffelpüree | Aprikosen Chutney


GEBRATENES SCHWEINERACK 200g   38.50
Rotes Zwiebel-Traubenconfit | cremige Roggenkörner von der Mühli aus Geuensee
Kleine gebratene Zucchini




VEGI

CHOLERA Keine Sorge – ansteckend ist hier höchstens der Appetit. Walliser Spezialität. 27.50
Gedeckter Kartoffel-Lauchkuchen | Sellerie-Apfelsalat | Baumnuss-Vinaigrette

DESSERT

JOGHURTCREME 15.00
Aprikosenkompott | lauwarmer Haselnuss Streussel | Mini-Rascholini

HÜERÄGÜAT  14.50
Vanilleglace | Aprikosensorbet | Aprikosenspalten
Meringue Stückli | Schlagrahm
Apricotine im Reagenzglas + 2.00

   Diese Gerichte können gluten- und/oder laktosefrei oder vegan bestellt werden.
Bei Fragen zu Allergenen können Sie sich jederzeit an unsere ServicemitarbeiterInnen wenden.

Alle Preise in CHF inkl. MWST