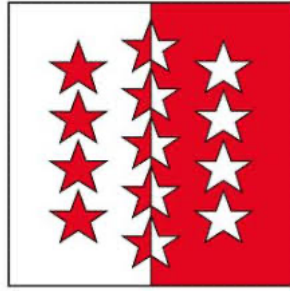


Walliser-



Wuchä

Briger Cordon- Bleu

Mit Walliser Rohschinku, Raclettechäas und Pommes frites

Fr. 30.50

Gommer Cholera

Im Blätterteig mit Härpfel, Porretsch und Epfäl

Fr. 18.50

Spiis

Trochufleisch, Trochuspäck, Rohschinku und Saaser Hüüswurst mit Roggubroot

Fr. 24.50

Porretschrisotto mit Safran

Nach Munder Art

Fr. 23.50

Flammchüechu nach Walliser Art

Mit Zigga und chleinä Tomatä überbachu mit Walliser Raclette AOP

Fr. 17.50

Lammhaxä an Berghonig

Derzüe gits Safranrisotto

Fr. 28.50

Walliser Chässchnitte

Hüüsbrot mit Wiiswyy, Hinerschinku, Raclettekäs und Spiegulei

Fr. 24.50

Siessus us dum Wallis

Panna Cotta mit Ämbrich und Apricotine

Fr. 10.50

Parfait mit Walliser Apricotine

Fr. 10.50

Apricot Verrine

Fr. 10.50

Aus aktuellen Anlass in Blatten im Kanton Wallis, werden wir in der Walliser Woche pro verkauftes Gericht 1.- Fr. an Blatten spenden.

Walliser Weine

Weinkellerei St. Jodern Visperterminen

Weissweine:

Heida AOC Wallis **1 dl 7.00 Fr.** **7.5 dl 46.50 Fr.**

Diese Rarität wird ausschliesslich im Rebberg von Visperterminen angepflanzt, und ist der Stolz der Winzer

Resi AOC Wallis **1dl 7.00 Fr.** **7.5 dl 46.50 Fr.**

Resi ist ein altheimisches Gewächs und heute äusserst selten geworden

Johannisberg AOC Wallis **1dl 6.50 Fr.** **7.5 dl 42.50 Fr.**

Der Sylvaner oder Juhannisberg ist die zweitwichtigste Rebsorte im Wallis

Rotweine:

Mitra AOC Wallis **1dl 6.50 Fr.** **7.5 dl 44.50 Fr.**

Diese edle Kreation ist besonders verführerisch durch ihr Volumen, die Kraft sowie die samtige Finesse

Grand Evec AOC Wallis **1dl 7.00 Fr.** **7.5 dl 47.50 Fr.**

«Évêque» auf französisch «der Bischoff», erinnert an St. Théodule, den ersten Bischof des Wallis und Schutzpatron der Winzer im Rhôneal

Spezialität aus dem Wallis

Apricotine **2cl 9.50 Fr.**