

VORSPEISEN / LES ENTRÉES



<p>Tomatenlamellen mit Mozzarella-Perlen „Caprese“ mit frischem Basilikum mariniert an Balsamico-Vinaigrette</p> <p><i>Lamelles de tomates et perles de Mozzarella « Caprese » au basilic frais marinées à la vinaigrette de Balsamico</i></p>	<p>CHF 17.50</p>								
<p>Frische Flusskrebsschwänze an Calypso-Cognac-Sauce mit Ananas-Schiffchen & kleinem Salatbouquet</p> <p><i>Queues d'écrevisses fraîches à la sauce Calypso au Cognac barquette à l'ananas et petit bouquet de salade</i></p>	<p>CHF 20.00</p>								
<p>Geräucherte Entenbrust mit foie gras Saisonsalat-Bouquet</p> <p><i>Magret de canard fumé et foie gras bouquet salade de la saison</i></p>	<p>CHF 26.00</p>								
<p>Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum Zwiebeln und Kapern, Toast und Butter</p> <p><i>Saumon fumé de la Norvège à la neige de raifort, toast et beurre</i></p>	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;">1/2 Portion</td> <td style="width: 10%;">CHF</td> <td style="width: 10%;">20.00</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1 Portion</td> <td>CHF</td> <td>27.50</td> </tr> </table>		1/2 Portion	CHF	20.00		1 Portion	CHF	27.50
	1/2 Portion	CHF	20.00						
	1 Portion	CHF	27.50						
<p>Kleine Kartoffeln in grobem Salz gegart mit frischen Champignons & Lauch an scharfer Knoblauch-Chili-Sauce</p> <p><i>Petites pommes de terre cuites au sel gros aux champignons frais, poireaux à la sauce piquante à l'ail au piment</i></p>	<p>CHF 19.50</p>								
<p>Rindsfilet-Carpaccio mit Parmesanspänen & Rucola an Balsamico-Creme</p> <p><i>Carpaccio de filet de bœuf aux copeaux de Parmesan et à la roquette à la crème de Balsamico</i></p>	<p>CHF 24.50</p>								

SUPPEN / LES POTAGES



Walliser Gerstensuppe

Potage d'orge à la Valaisanne

CHF 8.90

Steinpilzcremesuppe

Potage aux cèpes à la crème

CHF 9.50

Tomatencremesuppe mit Ricard parfümiert & Rahmhaube

Crème de tomate parfumée au Ricard à la crème

CHF 9.50

Gulaschsuppe nach ungarischer Art

Goulache hongroise

CHF 9.50

Tagessuppe

Potage du jour

CHF 9.50

BODENSTÄNDIGES AUS DEM WALLIS

LES SPÉCIALITÉS DU VALAIS



**Assortierter Walliser-Teller auf Holz
mit Roggenbrot und Trockenfrüchten**

Assiette valaisanne assortie au pain de seigle et aux fruits secs

<i>1/2 Portion</i>	<i>CHF</i>	<i>20.50</i>
<i>1 Portion</i>	<i>CHF</i>	<i>27.50</i>

Trockenfleisch-Teller auf Holz mit Roggenbrot

Assiette de la viande séchée sur le bois au pain de seigle

<i>1/2 Portion</i>	<i>CHF</i>	<i>21.00</i>
<i>1 Portion</i>	<i>CHF</i>	<i>28.50</i>

Hobelkäse von der Alpe „Spittelmatten“ mit Nüssen & Früchten

Fromage raboté de l'Alpage «Spittelmatten» aux noix et aux fruits secs

CHF 19.50

Kalbsbratwurst grilliert an Zwiebelsauce mit Rösti

Saucisse de veau grillée à la sauce aux oignons et Rösti

CHF 19.50

**Rösti nach Walliserart mit Tomaten, Schinken
und Raclettekäse gratiniert**

Rösti Valaisanne aux tomates et jambon gratinée au fromage Raclette

CHF 25.50

Rösti „Waldhaus“ mit Raclettekäse gratiniert, Speck & Spiegeleier

Rösti « Waldhaus » gratinée au fromage Raclette au lard et œufs sur le plat

CHF 25.50

KÄSESPEZIALITÄTEN / LES SPÉCIALITÉS DE FROMAGES



Walliser Käse-Fondue klassisch

Fondue au fromage Valaisanne classique

CHF 28.50

Käse-Tomaten-Fondue mit Kartoffeln (Gschwellti)

Fondue au fromage aux tomates et pommes de terre à la vapeur

CHF 28.50

Käseschnitte mit Schinken & Spiegeleier

Croûte au fromage au jambon et œufs sur le plat

CHF 20.00

RACLETTE NUR VON SONNTAG BIS DONNERSTAG

RACLETTE SEULEMENT DE DIMANCHE À JEUDI

Raclette à discrétion mit Zwiebelsalat und Cornichons

Raclette à discrétion et salade aux oignons et cornichons

CHF 28.00

Raclette-Portion (min. 3 Portionen) mit Zwiebelsalat und Cornichons

Raclette-portion (min 3 portions) et salade aux oignons et cornichons

Portion CHF 8.00

Raclette & Käse-Fondues werden nicht in unserem neuen Restaurant „Lodge“ serviert

La Raclette et les Fondues au fromage ne sont pas servies au nouveau Restaurant „Lodge“

TEIGWAREN / LES PÂTES

frische Teigwaren – aus eigener Produktion
pâtes fraîches – de notre propre production



Spaghetti an Olivenöl & Kräutern mit halbem frischen Hummer

Spaghetti à l'huile d'olive aux herbes avec demi homard frais

CHF 36.00

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti alla carbonara

CHF 19.50

**Ravioli mit Pilzen gefüllt "Chasseur"
an feiner Kräuterrahmsauce mit Lauch
gratiniert mit Walliser Raclette-Käse**

Ravioli farcis aux champignons "Chasseur"

à la sauce crème aux herbes au poireau et gratinés au fromage Raclette Valaisan

CHF 24.50

Pappardelle maison mit Lachswürfel an Rahmsauce mit Kräutern

Pappardelle maison aux dés de saumon à la sauce crème aux fines herbes

CHF 27.50

**Spaghetti mit Riesenkrevetten, Champignons, Lauch
Tomatenwürfel und provenzalischen Kräutern**

*Spaghetti aux crevettes géantes, champignons, poireaux,
dés de tomates et aux herbes provençales*

CHF 30.50

Unsere frischen hausgemachten Teigwaren zum Mitnehmen!

Nos pâtes fraîches faites maison à emporter!

1/2kg. CHF 6.50

SPEZIALITÄTEN / LES SPÉCIALITÉS

für Linienbewusste und Vegetarier
à basses calories et végétariennes



Grosser Salatteller vom Buffet

Grande assiette de salade du buffet

CHF 15.00

Kleiner Salatteller vom Buffet

Petite assiette de salade du buffet

CHF 9.50

Risotto mit Pilzen mit Steirischem Kürbiskernöl parfümiert

Risotto aux champignons parfumé à l'huile de potiron de la Styrie

CHF 27.50

Grosser Gemüse-Teller an Butter mit Spiegeleier

Grande assiette de légumes au beurre et œufs sur le plate

CHF 19.50

**Lauwarme Geflügelbrust mit frischem Saisonsalat
& Sesamkörnern an italienischem Dressing**

*Suprême de volaille tiède et salade fraîche de la saison
aux grains de sésame et sauce à l'italienne*

CHF 24.50

Unsere hausgemachten Salat-Dressings zum Mitnehmen!

Nos sauces de salade faites maison à emporter!

1/2 lt. Italienisches Salatsauce / sauce à l'italienne

CHF 7.50

1/2 lt. Französische Salatsauce / sauce à la française

CHF 7.50

FLEISCH / LES VIANDES



**„Waldhaustopf“ Rind-, Kalbs- und Schweine-Medaillons
auf Rösti mit Speck und Spiegelei**

„Waldhaustopf“ Médailles de filets de bœuf, de veau et de porc
sur Rösti aux dès de lardons et oeufs sur le plat

CHF 45.50

Rindsfiletgeschnetzeltes „Stroganoff“

Emincé de filet de bœuf „Stroganoff“

CHF 46.00

Lammfilets mit Provençale-Kräutern und Champignons

Filets d'agneau aux herbes provençales et champignons

CHF 41.50

**„Riz Casimir“ Geflügelbrustgeschnetzeltes im Reiring
an Curry-Sauce maison**

mit frischen Früchten, frittierter Banane & Ananas

« Riz Casimir » Emincé de suprême de volaille en bordure de riz
à la sauce au curry maison, fruits frais et banane & ananas frites

CHF 27.50

Schweinsschnitzel „Cordon bleu“

gefüllt mit Walliser Käse & Schinken

Escalope de porc « Cordon bleu », farcie au jambon & au fromage du Valais

CHF 30.50

**Gschnetzeltes Kalbfleisch mit Riesenkrevetten, Lauchstreifen,
Tomaten und Champignons an Rahmsauce**

Emincé de veau aux crevettes géantes, juliennes de poireaux,
tomates et champignons à la sauce crème

CHF 43.50

Chateaubriand, Sauce Bearnaise ab 2 Personen

Chateaubriand, sauce béarnaise à partir de 2 personnes

p.P. CHF 52.00



Beilagen: Pommes frites, Nudeln, Reis, Rösti oder Kroketten & Saison-Gemüse-Bouquet

Servi avec: Pommes frites, nouilles, riz, Rösti ou croquettes et bouquet de légumes frais de la saison

Täglich wechselndes 6-Gang-Abend-Menu

Menu à 6 plats – tous les soirs

CHF 66.00

GRILLADEN / LES GRILLADES



Geflügelbrust

Suprême de volaille

180 g CHF 29.00

Schweinskotelett

Côte de porc

180 g CHF 28.50

Entrecôte

Entrecôte

180 g CHF 44.00

Kalbsrückensteak an Rahmsauce mit Morcheln

Steak de selle de veau à la sauce crème aux morilles

180 g CHF 49.00

Rindsfilet

Filet de bœuf

180 g CHF 49.50

Beilagen / *Servi avec*

Café de Paris Butter

beurre café de Paris

Pommes frites, Rösti, Nudeln, Reis oder Kroketten

pommes frites, Rösti, nouilles, riz ou croquettes

frisches Saison-Gemüse-Bouquet

bouquet de légumes frais de la saison

FISCH / LES POISSONS



Eglifilets nach Grenobler Art

mit Kapern, Tomaten- & Zitronenwürfel

Dampfkartoffeln oder Reis

*Filets de perche à la Grenobloise aux câpres, dés de citron et de tomates
pommes de terre à la vapeur ou riz*

CHF 30.00

Frisches Thunfisch-Steak „Sashimi“ mit Sesamkruste

auf Tagliatelle maison an roter Curry-Sauce

*Steak de thon frais « Sashimi » en croûte de sésame
sur Tagliatelle maison à la sauce au curry rouge*

CHF 39.00

Frische Seezunge ganz gebraten (saisonbedingt)

Salzkartoffeln und Salat vom Buffet

*Sole fraîche sautée entière (selon arrivage)
Pommes de terre nature, salade du buffet*

CHF 52.00

Riesenkrevetten grilliert

mit Champignons an Kräuterrahmsauce maison, Reis-Timbale

*Crevettes géantes grillées aux champignons
à la sauce crème maison aux herbes, Timbale de riz*

CHF 38.50

SPEZIALITÄTEN MAISON

LES SPÉCIALITÉS MAISON

ab 2 Personen
à partir de 2 personnes



Fondue Chinoise (mit Rinds-Bouillon mit Gemüse)

Dünngeschnittenes Rind-, Kalb-, Schweine- & Geflügelfleisch

Fondue chinoise (au bouillon de bœuf aux légumes)

Tranches fines de bœuf, veau, porc et volaille

p.P. CHF 47.00

Fondue Waldhaus (mit Rinds-Bouillon mit Gemüse an Rotwein)

Rinds-, Kalbs-, Schweins- & Geflügelwürfel

Fondue Waldhaus (au bouillon de bœuf aux légumes et au vin rouge)

Dés de bœuf, veau, porc et volaille

p.P. CHF 47.00

Fondue Orientale (mit Rinds-Bouillon mit Gemüse)

**Dünngeschnittenes Rind-, Kalb-, Schweine- & Geflügelfleisch
sowie verschiedene Fischarten**

Fondue orientale (au bouillon de bœuf aux légumes)

Tranches fines de bœuf, veau, porc et poulet et poissons divers

p.P. CHF 48.00

Unsere Fondues werden aus frischem Fleisch zubereitet (je 300g pro Person)!

Toutes nos fondues sont préparées de la viande fraîche (300 g par personne)!

Beilagen / Servi avec

Verschiedene hausgemachte Saucen, Essiggemüse, frische Früchte, Reis oder Pommes frites

saucés diverses faites maison, légumes aigre-doux, fruits frais, riz ou pommes frites

DESSERTS / LES DESSERTS



Feigen in Porto mariniert mit Nougat-Parfait

Figues marinées au Porto et son Parfait au nougat

CHF 13.50

Waldbeeren-Gratin mit Vanille-Eis

Gratin de baies des bois et glace à la vanilla

CHF 13.50

Schokoladen-Mousse mit Armagnac parfümiert

Mousse au chocolat parfumée à l'Armagnac

CHF 13.50

Diverse hausgemachte Sorbets zwischen Schokoladenplättchen

Divers sorbets faits maison entre pépites de chocolat

CHF 12.00

Gebrannte Creme / crème brûlée à la Française

Crème brûlée à la Française

CHF 10.00

Lauwarmer Schokoladen-Fondant mit Vanillecreme-Eis

Fondant au chocolat tiède et glace crème à la vanille

15 min. CHF 15.00

Caramel-Köpfler maison mit Vanille-Eis und Rahm

Flan caramel maison et glace à la vanille & chantilly

CHF 11.50

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch mariniert

Salade de fruits frais marinée au Kirsch

CHF 11.00