

EMPFEHLUNGEN / LES SUGGESTIONS  
RECOMMENDATIONS / RACCOMANDAZIONI



**Thunfisch-Ceviche auf Bierrettich-Carpaccio**

Ceviche de thon sur le Carpaccio de radis de bière

CHF 28.50

**Tuna Ceviche on beer radish Carpaccio**

Ceviche di tonno sul Carpaccio di ravanella di birra

**Kalbsschnitzel nach Wienerart klassisch mit Preiselbeeren**

Escalope de veau à la Viennoise classique aux airelles rouges

CHF. 46.00

**Veal escalope Viennese style classic with cranberries**

Scaloppina de vitello alla Viennese classica con mirtilli rossi

½ Portionen / ½ portion: -15%



## VORSPEISEN & SUPPEN / LES ENTRÉES & POTAGES STARTERS & SOUPS / ANTIPASTI E MINESTRE



**Foie gras maison an fleur de sel mit geräucherter Entenbrust**

Foie gras maison au fleur de sel et magret de canard fumé CHF 29.00

**Foie gras maison on fleur de sel with smoked duck breast**

Foie gras maison al fleur de sel e petto d'anatra affumicato

**Schweinsfilettranchen «tonato» an Thunmousse & Kresse**

Tranches de filet de porc « tonato » à la mousse de thon au cresson CHF 29.00

**Pork tenderloin slices « tonato” with tuna mousse & cress**

Fettine di filetto di maiale tonato con mousse di tonno e crescione

**Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum**

Saumon fumé de la Norvège à la neige de raifort CHF 25.00

**Norwegian smoked salmon with horseradish-mousse**

Salmone Norvegese affumicato con mousse di rafano

**Walliser Gerstensuppe**

Potage d'orge à la Valaisanne CHF 9.50

**Valaisian barley cream soup**

Minestra all'orzo Vallesana

**Gulaschsuppe Ungarische Art**

Goulache hongroise CHF 10.50

**Hungarian Goulash soup**

Zuppa di goulash ungherese

**Tagessuppe**

Potage du jour CHF 8.50

**Soup of the day**

Minestra del giorno

# BODENSTÄNDIGES AUS DEM WALLIS

## LES SPÉCIALITÉS DU VALAIS

## VALAISIAN SPECIALITIES



### **Assortierter Walliserteller auf Holz mit Roggenbrot**

Assiette valaisanne assortie au pain de seigle

CHF 25.50

### **Assortment of traditionally air-dried meat with rye bread**

Piatto Vallesano assortito con pane di segale

### **Trockenfleischteller mit Roggenbrot**

Assiette de la viande séchée au pain de seigle

CHF 27.00

### **Air-dried beef with rye bread**

Carne secca con pane di segale

### **Rösti «Waldhaus» mit Raclettekäse gratiniert mit Speck & Spiegeleier**

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

CHF 28.00

### **Rösti “Waldhaus” gratinated with Raclette cheese, bacon and fried eggs**

Rösti “Waldhaus” gratinata con formaggio Raclette con bacon e uova fritte

### **Walliser Käse-Fondue klassisch**

Fondue au fromage Valaisanne classique

CHF 29.50

### **Cheese fondue Valaisian traditional**

Fondue di formaggio Vallesana tradizionale

### **Raclette à discrétion mit Zwiebelsalat und Cornichons (So-Do)**

Raclette à discrétion et salade aux oignons et cornichons (Dim-Jeu)

CHF 28.50

### **As much Raclette as you like with onion-salad and gherkins (Sun-Thu)**

Raclette a discrezione con insalata di cipolle e cetrioli sottaceti (Dom-Gio)

## TEIGWAREN / LES PÂTES / PASTA

frische Teigwaren - aus eigener Produktion  
pâtes fraîches - de notre propre production / Fresh homemade pasta  
Pasta fresca casalinga



### **Spaghetti alla carbonara**

Spaghetti alla carbonara

CHF 24.00

### **Ravioli mit Pilzen gefüllt an Kräuterrahmsauce mit Lauch gratiniert mit Walliser Raclette-Käse**

Ravioli farcis aux champignons à la sauce crème aux herbes  
aux poireaux et gratinés au fromage Raclette Valaisan

CHF 26.50

### **Ravioli filled with wild mushrooms on cream-sauce with herbs & leeks and gratinated with Raclette cheese**

Ravioli farciti ai funghi alla salsa crema con erbe & porri e gratinati con formaggio Raclette

### **Spaghetti mit Riesenkrevetten an Rahmsauce, Champignons, Lauch Tomaten und provenzalischen Kräutern**

Spaghetti aux crevettes géantes à la sauce crème, champignons, poireaux,  
tomates et aux herbes provençales

CHF 33.00

### **Spaghetti with king prawns, cream-sauce with mushrooms, tomatoes and provençale herbs**

Spaghetti ai gamberoni con salsa crema ai funghi con pomodoro ed erbe provenzale

### **Lasagne «Alfredo» nach Art des Chefs**

Lasagne « Alfredo » à la mode du Chef

CHF 24.00

### **Lasagne “Alfredo” Chef’s style**

Lasagne “Alfredo” al modo dello Chef

## SALATE & VEGETARISCH / LES SALADES & VÉGÉTARIEN SALADS & VEGETARIAN / INSALATE & VEGETARIANO



### **Grosser Salatteller**

Grande assiette de salade

CHF 16.50

### **Large salad plate**

Gran piatto d'insalata

### **Kleiner Salatteller**

Petite assiette de salade

CHF 9.80

### **Small salad plate**

Piccolo piatto d'insalata

### **Grosser Gemüseteller an Butter mit Spiegelei**

Grande assiette de légumes au beurre et œuf sur le plate

CHF 23.90

### **Large plate of vegetables with browned butter and fried egg**

Gran piatto di verdure al burro con uovo fritto

### **Safran-Risotto mit Hobelkäse von der Alpe Spittelmatte**

Risotto au safran au fromage raboté de l'Alpe Spittelmatte

CHF 32.00

### **Saffron-Risotto with shavings of cheese from the alp of Spittelmatte**

Risotto allo zafferano con formaggio piattato dell'Alpe Spittelmatte

### **Hausgemachte Spinat-Knödel an hausgemachter Käsesauce**

Quenelles d'épinard maison à la sauce fromage maison

CHF 29.00

### **Homemade spinach dumplings on homemade cheese-sauce**

Canederlo di spinaci fatti in casa alla salsa formaggio casalinga

## FLEISCH / LES VIANDES

## MEAT DISHES / CARNE



**Rindsfiletgeschnetzeltes „Stroganoff“**

Emincé de filet de bœuf „Stroganoff“

CHF 48.50

**Chopped beef - fillet „Stroganoff“**

Sminuzzato di filetto di manzo „Stroganoff“

**„Riz Casimir“ Geflügelbrustgeschnetzeltes im Reisring**

**an Curry-Sauce mit frischen Früchten, frittierter Banane & Ananas**

« Riz Casimir » Emincé de suprême de volaille en bordure de riz

à la sauce au curry, fruits frais, banane & ananas frites

CHF 28.50

**„Riz Casimir“ sliced chicken breast served in a circle of rice**

**with curry-sauce, fresh fruit, fried banana and fried pineapple**

« Riz Casimir » sminuzzato di petto di pollo in una bordura di riso

alla salsa di curry servito con frutta fresca, banana ed ananas fritte

**Schweinsschnitzel „Cordon bleu“ gefüllt mit Walliser Raclettekäse & Schinken**

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

CHF 32.50

**Pork escalope fried “Cordon bleu” filled with ham & Valaisian Raclette cheese**

Scaloppina di maiale “Cordon bleu” farcita con formaggio Raclette del Vallese e prosciutto

**Chateaubriand klassisch, Sauce Bearnaise      min. 2 Personen**

Chateaubriand classique, sauce Béarnaise

min. 2 personnes

p.P. CHF 59.00

**Tatar vom Rind handgeschnitten nach Art des Chefs,  
mit hausgemachtem Schokoladen-Whisky-Eis, Toast und Butter**

Tartare de bœuf coupé à main à la mode du Chef

CHF 42.00

à la glace chocolat au Whisky création «Waldhaus» toast et beurre

**Beefsteak Tartar hand-cut à la Chef**

**with homemade chocolate-Whiskey-ice cream, toast and butter**

Tartare di manzo tagliato a mano al modo dello chef

con gelato di cioccolato e Whisky fatta in casa con toast e burro

## GRILLADEN / LES GRILLADES

### MEAT FROM THE GRILL / CARNE ALLA GRIGLIA



**Schweinssteak**

Steak de porc 200 g    CHF   31.50

**Pork steak**

Bistecca di maiale

**Lamm-Entrecôte an Purple-Curry**

Entrecôte d'agneau au Purple-Curry 200 g    *CHF*   43.00

**Entrecôte of lamb on Purple-Curry**

Entrecôte di agnello al Purple-Curry

**Rinds-Entrecôte**

Entrecôte de bœuf 200 g    CHF   45.00

**Beef-Entrecôte**

Entrecôte di manzo

**Rindsfilet**

Filet de bœuf 180 g    CHF   52.00

**Beef filet**

Filetto di manzo

**Beilagen /servi avec /side dishes / servito con:**

**Café de Paris-Butter & Gemüsebouquet / beurre café de Paris & bouquet de légumes/**

**burro “caffè di Parigi” & bouquet di verdura / Café de Paris-butter & bouquet of vegetable**

Pommes frites/ou oder/or/o Rösti, Nudeln/nouilles/pasta, Reis/riz/rice, Krokette/crocchette

**6-Gang-Gourmet-Abend-Menu (täglich wechselnd)**

Menu du soir à 6 plats – change tous les soirs CHF   70.00

**6-courses-dinner-Menu (changes daily)**

Menu della sera di 6 portate (cambia tutte le sere)

## FISCH / LES POISSONS

## FISH / I PESCI



**Eglifilets mit Kapern, Zitronen & Tomaten**

Filets de perche aux câpres, citron et de tomates

CHF 32.00

**Perch filets with capers, tomatoes & lemon**

Filetti di pesce persico "Grenoble" con capperi, limone e pomodoro

**Riesenkretten Black Tiger an roter Kokos-Thai-Currysauce auf Reis**

Crevettes géantes Black Tiger à la sauce Cocos au Thai Curry rouge sur riz

CHF 45.00

**Giant shrimps Black Tiger with red coconut Thai curry sauce on rice**

Gamberi giganti Black Tiger con salsa rossa di cocco al curry thailandese su riso

**Wolfsbarsch grilliert & filetierter Wolfsbarsch nach Mediterraner Art**

Loup de mer grillé en filet à la méditerranéenne

CHF 35.00

**Sea bass grilled and filleted Mediterranean style**

Branzino alla griglia e sfilettato alla mediterranea





## SPEZIALITÄTEN / LES SPÉCIALITÉS

ab 2 Personen / à partir de 2 personnes

## SPECIALITIES / LE SPÉCIALITÀ

from 2 persons / da 2 persone



### **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 48.50

#### **Fondue Chinoise (beef and vegetable broth) Slices of beef, veal, pork and chicken**

Fondue Chinoise con brodo di manzo alla verdura, fettine di manzo, vitello, maiale e pollo

### **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 48.50

#### **Fondue Waldhaus (beef and vegetable broth & red wine)**

#### **Cubes of beef, veal, pork and chicken**

Fondue Waldhaus al brodo di manzo con verdura e al vino rosso

Cubetti di manzo, vitello, maiale e pollo

### **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 / **side dishes** / servito con:

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

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

**Our fondues are prepared from fresh meat (300g per person)**

**and served with various sauces, pickled vegetables, fresh fruits, rice or french-fries**

Tutte le nostre Fondue sono preparate con la carne fresca (300 g per persone)

serviti con salse diverse, verdure agrodolce, frutta fresca, riso o patate fritte

## DESSERTS / LES DESSERTS



### **Schokoladen-Mousse mit Armagnac parfümiert**

Mousse au chocolat parfumée à l'Armagnac

CHF 13.50

### **Chocolate mousse flavoured with Armagnac**

Mousse al cioccolato profumato all'Armagnac

### **Diverse hausgemachte Sorbets zwischen Schokoladenplättchen**

Divers sorbets faits maison entre pépites de chocolat

CHF 12.00

### **Various homemade sorbets between chocolate chips**

Vari sorbetti fatti in casa tra scaglie di cioccolato

### **Gebrannte Creme / crème brûlée à la Française**

Crème brûlée à la Française

CHF 12.00

### **Crème brûlée à la Française / burnt cream**

Crème brûlée à la française / Crema bruciata

### **Lauwarmer Schokoladen-Fondant mit Vanillecreme-Eis**

Fondant au chocolat tiède et glace crème à la vanille

15 min. CHF 15.00

### **Warm chocolate fondant with vanilla ice cream**

Fondente al cioccolato caldo con gelato di vaniglia

### **Caramel-Köpflì maison mit Vanille-Eis und Rahm**

Flan caramel maison et glace à la vanille & chantilly

CHF 15.00

### **Caramel flan with vanilla ice cream and whipped cream**

Flan al caramello con gelato di vaniglia e panna montata



### Unser Fleisch/Fisch/Krustentiere beziehen wir:

Kalb	- Schweiz & Belgien
Schwein	- Schweiz & Deutschland
Rind*	- Argentinien & Australien
Lamm*	- Australien
Geflügel	- Schweiz & Thailand/Asien
Wurstwaren	- Schweiz & Italien
Wild	- Reh: Schweiz & Deutschland - Hirsch: Neuseeland // Hase: Schweiz & Uruguay
Lachs ISO zertifiziert	- Norwegen
Krevetten ASC ISO zertifiziert	- Vietnam
Tilapia-Rückenfilet	- Indonesien
Wolfsbarsch	- Türkei
Thunfisch SAO71	- Vietnam

\*Rind- und Lammfleisch aus Australien kann mit Hormonen behandelt worden sein

\*Le bœuf et l'agneau australien peut-être traité avec des hormones

**Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.**

### **Ihre Waldhaus-Gastgeber**

„Chère cliente, cher client, sur demande nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Votre restaurateur“

**½ Portionen / ½ portion: -15%**

