

EMPFEHLUNGEN / LES SUGGESTIONS
RECOMMENDATIONS / RACCOMANDAZIONI



Rinds-Carpaccio mit Rucola, Käsespäne von der Spittelmatte-Alpe an leichter Trüffelmayonnaise

Carpaccio de boeuf à la roquette, copeaux de fromage de l'alpage Spittelmatte à la Mayonnaise truffée légère

Beef carpaccio with arugula, shavings of Spittelmatte cheese on light truffle mayonnaise

Carpaccio di manzo con rucola, scaglie di formaggio Spittelmatte alla maionese al tartufo leggera

CHF 27.50

6 Schnecken an Rotweinsud mit Kräuterbutter „Café de Paris“ gratiniert

6 escargots au jus de vin rouge gratinés au beurre « Café de Paris »

6 snails in red wine broth gratinated with herb-butter

6 lumache in brodo di vino rosso gratinati al burro alle erbe « Café de Paris »

CHF 18.50

1kg. frische Miesmuscheln à la Provençale (äs hät solang's hät)

1kg. de Moules fraîches à la Provençale (il a tant qu'on a)

1kg. fresh mussels à la Provençale (as long as stocks last)

1kg. Mitili freschi à la Provençale (fino ad esaurimento scorte)

CHF 24.50

TRÜFFEL / TARTUFO:

Linguine à la crème mit frischem schwarzen Périgord Trüffel

Linguine à la crème à la truffe noire fraîche du Périgord

Linguine à la crème with fresh black Périgord truffle

Linguine à la crème al tartufo nero fresco del Périgord

1/2 CHF 32 / CHF 39



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 29.50

Foie gras maison on fleur de sel with smoked duck breast

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

Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum

Saumon fumé de la Norvège à la neige de raifort

CHF 26.50

Norwegian smoked salmon with horseradish-mousse

Salmone Norvegese affumicato con mousse di rafano

Walliser Gerstensuppe

Potage d'orge à la Valaisanne

CHF 10.50

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 26.50

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 28.00

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 32.00

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 (ab 2 Personen)

Fondue au fromage Valaisanne classique (à partir de 2 personnes)

p.P. CHF 29.50

Cheese fondue Valaisian traditional (from 2 persons)

Fondue di formaggio Vallesana tradizionale (da 2 persone)

Raclette à discrétion mit Zwiebelsalat (So-Do, nur auf Vorreservation)

Raclette à discrétion et salade aux oignons maison (di-jeu, sur pré-réservation)

CHF 34.00

Raclette à discrétion with onion-salad (Sun-Thu, only on pre-reservation)

Raclette a discrezione con insalata di cipolle (Dom-Gio, solo su prenotazione)

Raclette & Käse-Fondue werden nicht in unserer „Lodge“ serviert
La Raclette et la Fondue au fromage ne sont pas servies dans notre „Lodge“
Raclette & cheese fondue are not served in our "Lodge"
Raclette e fonduta di formaggio non sono servite nel nostro "Lodge"

TEIGWAREN / LES PÂTES / PASTA



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

CHF 30.50

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

**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**

CHF 35.50

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

**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 24.50

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 18.50

Large salad plate

Gran piatto d'insalata

Kleiner Salatteller

Petite assiette de salade

CHF 10.80

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 25.90

Large plate of vegetables with browned butter and fried egg

Gran piatto di verdure al burro con uovo fritto

**Walliser Polenta mit Raclettekäse AOC gratiniert, Steinpilzen
und Cherrytomaten**

Polenta Valaisanne gratinée au fromage Raclette AOC aux cèpes et tomates cerises

CHF 32.00

**Valaisian Polenta gratinated with Raclette AOC, porcini mushrooms
and cherry tomatoes**

Polenta Vallesana gratinata con Raclette AOC, funghi porcini e pomodorini



FLEISCH / LES VIANDES MEAT DISHES / CARNE



Rindsfiletgeschnetzeltes „Stroganoff“

Emincé de filet de bœuf „Stroganoff“

CHF 49.50

Chopped beef-fillet „Stroganoff“

Sminuzzato di filetto di manzo „Stroganoff“

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 42.50

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

„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 34.50

„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 Raclettekäse & Schinken

Escalope de porc « Cordon bleu » farcie au fromage Raclette et jambon

CHF 38.00

Pork escalope fried „Cordon bleu“ filled with Raclette cheese and ham

Scaloppina di maiale „Cordon bleu“ farcita con formaggio Raclette e prosciutto

GRILLADEN / LES GRILLADES

MEAT FROM THE GRILL / CARNE ALLA GRIGLIA



Rinds-Entrecôte

Entrecôte de bœuf 200 g CHF 45.00

Beef-Entrecôte

Entrecôte di manzo

Rindsfilet

Filet de bœuf 180 g CHF 53.00

Beef filet

Filetto di manzo

Schweinssteak

Steak de porc 200 g CHF 33.50

Pork steak

Bistecca di maiale

Serviert mit / servi avec / served with / 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

Beilagen / Accompagnements / Side dishes / contorni:

Pommes frites / Rösti mit Speckwürfelchen / Nudeln / Reis / Krokettern

Pommes frites / Rösti aux dés de lardon / Nouilles / Riz / Croquettes

French fries / Rösti with bacon cubes / noodles / rice / croquettes

Patatine fritte / rösti con cubetti di pancetta / pasta / riso / 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 35.00

Perch filets with capers, tomatoes & lemon

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

Wolfsbarsch grilliert & filetierter Wolfsbarsch nach Mediterraner Art

Loup de mer grillé en filet à la méditerranéenne

CHF 38.00

Sea bass grilled and filleted Mediterranean style

Branzino alla griglia e sfilettato alla mediterranea

1kg. frische Miesmuscheln à la Provençale (äs hät solang's hät)

CHF 24.50

1kg. de Moules fraîches à la Provençale (il a tant qu'on a)

1kg. fresh mussels à la Provençale (as long as stocks last)

1kg. Mitili freschi à la Provençale (fino ad esaurimento scorte)



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 51.50

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 51.50

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 14.00

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-Köpfli maison mit Vanille-Eis und Rahm

Flan caramel maison et glace à la vanille & chantilly

CHF 13.50

Caramel flan with vanilla ice cream and whipped cream

Flan al caramello con gelato di vaniglia e panna montata

Vermicelles mit Kirsch parfümiert mit Meringue & Vanilleglacé

Vermicelles parfumés au Kirsch à la meringue et glace à la vanille

CHF 14.50

Vermicelles of chestnuts perfumed on cherry Brandy, Meringue & vanilla-Ice-cream

Vermicelli di castagne profumati al Kirsch Meringa e gelato alla vaniglia

Zimt-Parfait maison mit in Amaretto marinierten Zwetschgen

Parfait à la cannelle servi aux prunes marinées à l'Amaretto

CHF 14.50

Cinnamon-parfait with plums marinated in Amaretto

Semifreddo di cannella con prugne marinate all'Amaretto



Unser Fleisch/Fisch/Krustentiere beziehen wir:

Kalb	- Niederlande & Belgien
Schwein	- Schweiz & Deutschland
Rindsfilet*	- Argentinien & Australien
Rindsentrecôte*	- Paraguay & Australien
Lamm*	- Australien & Neuseeland
Geflügel	- Schweiz
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
Eglifilet McClean European Q.	- Schweiz & Polen
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%

