

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



<b>Foie gras maison an fleur de sel mit geräucherter Entenbrust</b>	
Foie gras maison au fleur de sel et magret de canard fumé	CHF 29.00
<b>Foie gras maison on fleur de sel with smoked duck breast</b>	
Foie gras maison al fleur de sel e petto d'anatra affumicato	
<b>Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum</b>	
Saumon fumé de la Norvège à la neige de raifort	CHF 25.00
<b>Norwegian smoked salmon with horseradish-mousse</b>	
Salmone Norvegese affumicato con mousse di rafano	
<b>Walliser Gerstensuppe</b>	
Potage d'orge à la Valaisanne	CHF 9.50
<b>Valaisian barley cream soup</b>	
Minestra all'orzo Vallesana	
<b>Gulaschsuppe Ungarische Art</b>	
Goulache hongroise	CHF 10.50
<b>Hungarian Goulash soup</b>	
Zuppa di goulash ungherese	
<b>Tagessuppe</b>	
Potage du jour	CHF 8.50
<b>Soup of the day</b>	
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 (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 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**

CHF 26.50

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**

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  
24.00

CHF

**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 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 Spittelmaten**

Risotto au safran au fromage raboté de l'Alpage Spittelmaten

CHF 32.00

**Saffron-Risotto with shavings of cheese from the alp of Spittelmaten**

Risotto allo zafferano con formaggio piallato dell'Alpe Spittelmaten

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

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

CHF 28.00

**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 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

33.50

**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

#### 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

**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 51.00

#### **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 51.00

#### **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-Köpfli 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%**

