

**Während der Zwischensaison bieten wir Ihnen eine reduzierte  
Auswahl unserer à la Carte-Karte.**

Pendant l'entre-saison nous vous proposons une sélection  
de notre à la carte réduite.

**During between-season we offer you a reduced  
selection from our à la carte menu**

Durante la bassa stagione vi offriamo  
la nostra carta à la carte ridotta.

## 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

**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

**Tagessuppe**

Potage du jour

CHF 8.50

**Soup of the day**

Minestra del giorno

## 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

### **Weisses Risotto an veganem Kräuter-Frischkäse**

#### **garniert mit karamellisierten Pekannüssen**

Risotto blanc au fromage frais aux herbes vegan garni aux noix de pécan caramélisées

#### **White Risotto on vegan cream cheese with herbs**

#### **garnished with caramelized pecan-nuts**

CHF 32.00

Risotto bianco con crema di formaggio alle erbe vegano guarnito con noci di pecan caramellate



# TEIGWAREN / LES PÂTES / PASTA & RÖSTI

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



**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

**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

FLEISCH / LES VIANDES
   
 MEAT DISHES / CARNE



**Rindsfiletgeschnetzeltes „Stroganoff“**

Emincé de filet de bœuf „Stroganoff“

CHF 48.50

**Chopped beef -filet „Stroganoff“**

Sminuzzato di filetto di manzo „Stroganoff“

**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 cioccolata e Whisky fatta in casa con toast e burro

## 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 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

**1kg. frische Miesmuscheln à la Provençale**

1kg. de Moules fraîches à la Provençale

CHF. 25.00

**1kg. fresh mussels à la Provençale**

1kg. Mitili freschi à la Provençale



## 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 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





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

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

**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%**

