



Wir freuen uns,
Sie und Ihre Gäste
zu verzaubern.

info@gaumenzauber.ch 027 924 30 10 079 449 57 15



Apero Vorschläge

Zweifels Apéro

4 Sorten von Zweifels Produkten

Fr. 6.—

Yoseikan Budo Apéro

Zwei Sorten Mini Clubsandwiches, Fruchtspiessli und
Walliser Spiess, 2 Sorten Brotwürfel

Fr. 8.—

Eishockey Platte

Käse mit Roggenbrot, getrocknetes Schweinesteak, Hamma,
Hauswurst und Trockenfleisch 120g

Fr. 18.—

Curler Apéro

Mariniertes Thunfischtartar, Melonen mit Prosciutto, gefüllte
Muscheln, Parmesanwürfeli mit Brot, Vitello Tonnato,
Meeresfrüchte-Salat auf Löffel

Fr. 16.—

Tanz Apéro

Lachstartar, Roastbeefbrötli, Erbsenpüree mit geräucherter
Forelle, Tomatentartar, Walliser Spiessli, Oliven mit Käse

Fr. 14.—



Günstig und Gut

Vorschlag G1

Gemischter Salat

Hörnli und Gehacktes mit Apfelmus

Flan Karamell

Fr. 17.—

Vorschlag G2

Klare Gemüsesuppe

Hausgemachte Hamburger aus dem Rauchofen mit
Pommes frites und einer kräftigen Sauce

Früchtewähe

Fr. 17.—

Vorschlag G3

Tomatensuppe oder grüner Salat

Beinschinken und Kartoffelgratin
mit Biersauce oder Senf

Äpfel im Bierteig gebacken mit Vanillesauce Fr. 19.—

Vorschlag G4

Erbsensuppe mit Speck

Chilli con Carne mit Reis

Gebrannte Creme

Fr. 19.—



Einfache Menüs

Vorschlag E11

Bunter Salat mit Brotroutons

Piccata mit Spaghetti an Tomatensauce

Panna Cotta mit Fruchtmousse

Fr. 25.—

Vorschlag E12

Grüner Salat mit Ei und Speck

Schweins Cordon-bleu mit Gemüse und
Rosmarie Kartoffeln

Früchteschnitte

Fr. 25.—

Vorschlag E13

Zitronengras-Süppchen mit Kokosmilch

Rotes Curry von Poulet
mit Jasmin-Reis und Gemüsejulienne

Eisschnitte

Fr. 21.—



Vegetarische Menüs

Vorschlag VE 21

Heucremesuppe nach Art des Gaumenzaubers

Salat mit Cholera

Birnen Charlotte

Fr. 21.—

Vorschlag VE 22

Karotten-Kokossuppe

Rösti- Pizza mit Tomaten, Pilze, Mozzarella und Rucola

Zwetschgen-Jalousie

Fr. 21.—

Vorschlag VE 23

Grünes aus dem Garten mit Melonen

Pochiertes Ei auf Reissockel mit Currysauce und Früchten

Apfelkrapfen mit Vanillesauce

Fr. 21.—

Vorschlag VE 24

Salat mit Knoblauchbrot

Safranrisotto mit gebratenen Zucchini

Zwei Mousse au Chocolat

Fr. 21.—



Walliser Koscht

mit Produkten vom Wallis Traditionelle wie auch neuzeitliche Gerichte

VS Menü 31

Salat mit Cholera

Eringer Geschnetzeltes mit Pilaw-Reis

Gemüse Stäbchen

Birnen im Blätterteig mit Williamssauce

Fr. 28.—

VS Menü 32

Frittierte Rarner Egli im Kartoffelring an
einer Absinthsauce

Lamm-Stroganoff und Lammrak mit gefüllten
Tomaten und Gommer Teigwaren

Roggenbrotmousse mit sautierten Apfelwürfel,
Apfelschau und grüner Glasur

Fr. 45.—

VS Menü 33

Ginanser mit Gschwellte

Minestra nach Rieder Art

Polenta und Ragout vom Eringer
mit Gemüsestäbchen

Früchtegratin mit Aprikoseneis und
Aprikotinsauce

Fr. 48.—



Fondue

Käse und Fleisch in verschiedenen Varianten

Käsefondue

Käsefondue „mit iischer Chäsmischig“ Fr. 23.—

Fünf verschiedene Fondues ab 10 Personen

Traditionelles Käsefondue, Tomatenfondue mit Kartoffeln,
Goronzola-Rucola-Fondue, Champagnerfondue,
Feinschmeckerfondue mit Trüffelhauch

Fr. 28.—

Fleischfondue

Fondue Chinoise

Salatbuffet mit Brot, Rinds-, Kalbs-, Geflügel- und Schweinefleisch mit verschiedenen Saucen, Früchteplatte, Reis und Pommes frites

Fr. 39.—

Fleischfondue nach Winzer Art

Salatbuffet mit Brot, Rinds-, Kalbs- und Wildfleisch mit verschiedenen Saucen,
Country Cuts, Wein-Reis mit Weinbeeren und Früchteplatte

Fr. 41.—

Walliser Fleischfondue

Salatbuffet mit Brot, eingesalzenes kurz angetrocknetes Rinds-, Kalbs-, Lamm- und Schweinefleisch mit Früchtegarnitur, verschiedenen Saucen,
Safran-Pilaw-Reis und Krokette

Fr. 39.—

Asiatisches Fleischfondue

Salatbuffet mit Brot, Straussenfleisch, Geflügel, Scampi und Krokodil mit asiatischen Saucen, Jasmin-Reis, chinesischen Teigwaren und
exotische Früchteplatte

Fr. 40.—

Fischfondue

Salatbuffet mit Brot, verschiedene Fischfilets, Krustentiere und Muscheln mit
verschiedenen Saucen, Gemüsereis und Teigwaren

Fr. 40.—



Mehrgang-Menü

MG Menü 51

Bunter Salat mit Brotcroupons an einer Zitronenvinaigrettesauce

Heucremesuppe mit Blätterteig gedeckt

Schweinsfilet sanft gegart mit Mangosauce, Avocado-Äpfel und
Wurzelgemüse

Weicher und harter Walliser Käse

Cremiges, knuspriges und gefrorenes vom Apfel

Fr. 68.—

MG Menü 52

Drei Mal Lachs garniert

Weissweinsuppe mit Aprikosen

Bunter Salat mit Brotcroupons

Rindsfilet sanft gegart mit Lauch umwickelt, Nudelkroketten und
Kürbisgemüse

Schokoladenkuge im Hefetei mit Halbgefrorenem und
Beerenfrüchte

Fr. 70.—

Sollte Ihnen beim Durchlesen unserer Menükarte nicht das Wasser
im Munde zusammenlaufen, stellen wir Ihnen gerne eine persönliche
Offerte zusammen. Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren.