

Mehrgang-Menü

MG Menü 51

Bunter Salat mit Brotroutons an einer Zitronenvinaigrette

Heucremesuppe mit Blätterteighaube

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 Brotroutons

Rindsfilet sanft gegart mit Lauch umwickelt

Nudelkroketten und Kürbisgemüse

Schokoladenkugel im Hefeteig mit Halbgefrorenem
und Beerenfrüchte

Fr. 70.—

Wir freuen uns,
Sie und Ihre Gäste
zu verzaubern.

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.

Apero Vorschläge

Bruschette Apéro

3 Sorten gefüllt mit Tomate , Käse, Fr. 6.—

Ischi Arena Apéro

Mini Clubsandwiches, Frucht Spiessli und Walliser
Spieß, 2 Sorten Brotwürfel, Lachs Brötli Fr. 10.—

Walliser Platte

Käse mit Roggenbrot, getrocknetes Schweinesteak, Hamma,
Hauswurst und Trockenfleisch 120g Fr. 20.—

Das edle Apéro

Mariniertes Thunfischtartar, Melonen mit Prosciutto,
Parmesanwürfeli mit Brot, Vitello Tonnato,
Meeresfrüchte-Salat auf Löffel, Trockenfleischtartar
Fr. 16.—

Tanz Apéro

Lachstartar, Roastbeefbrötli, Erbsenpüree mit geräucherter
Forelle, Tomatentartar, Walliser Spiessli, Oliven mit Käse
Fr. 14.—

Mehrgang-Menü

Vorschlag M 61

Gruss aus der Küche

Safrancremesuppe mit Pulled Pork Kugel
und Blätterteigstäbchen

Medaillon vom letzten Skrei
auf Fenchel mit Risotto

Hummer und Zitrus –Hollandaise Sauce

Rindshuft englisch gebraten mit Lammrak an Tariyaki Sauce
mit Wurzelgemüse-Taler und gefüllten Avacado-Kartoffeln

Beeren-Buttermilchmousse mit frittierte Milchreis-Kugel
und kleinem Gugelhupf Fr. 65.—

Vorschlag M62

Gruss aus der Küche

Dreimal Tartar

Beefsteaktartar, Thunfischtartar und Trockenfleischtartar

Lachswürfel auf Rahm Sauerkraut mit Hummersauce und blauen
Kartoffeln

Sanft gegartes Kalbssteak mit einer Kräuterkruste
an Rotweinsauce Gemüsetaler und Nudelkroketten

Halbgefrorenes mit flüssigem Kern
Passionsfrucht Cremieux mit dessen Schaum Fr. 65.—

Teigwarenplausch

Salatbuffet Spaghettiplausch mit drei verschiedenen Saucen Tomaten-, Carbonara-, und Bolognesesauce	Fr. 17.—
Kleiner Salat Äplermakkaroni nach Gaumenzauber Art	Fr. 17.—
Kleiner Salat Hörnli und Gehacktes mit Apfelmus	Fr. 18.—
Kleiner Salat Tagliatelle mit Poulet, Pilzen und Spinat	Fr. 18.—
Kleiner Salat Safrannudeln mit Pilzen und Lauch	Fr. 19.—
Kleiner Salat Penne mit Lachs und Erbsen	Fr. 20.—
Kleiner Salat Spaghetti mit Poulet und Zucchini an Zitronensauce	Fr. 18.—
Kleiner Salat Gorgonzola-Spaghetti mit Rucola	Fr. 17.—

Günstig und Gut

Vorschlag G1

Gemischter Salat ***	
Hörnli und Ghacktes mit Apfelmus ***	
Flan Karamell	Fr. 18.—

Vorschlag G2

Klare Gemüsesuppe ***	
Hausgemachte Hamburger aus dem Rauchofen an einer kräftigen Sauce mit Pommes frites ***	
Früchtewähe	Fr. 18.—

Vorschlag G3

Tomatensuppe oder grüner Salat ***	
Beinschinken und Kartoffelgratin mit Biersauce oder Senf ***	
Äpfel im Bierteig gebacken mit Vanillesauce	Fr. 19.—

Vorschlag G4

Tomatensuppe mit Gin ***	
Riz Casimir mit Poulet ***	
Frischer Fruchtsalat	Fr. 20.—

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. 27.—

Vorschlag E13

Gemischter Salat

Walliser Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei

Früchte Datschi

Fr. 24.—

Fondue

Käse und Fleisch in verschiedenen Varianten

Käsefondue

Käsefondue „mit iischer Chäsmischig“ Fr. 24.—

Drei verschiedene Fondues ab 10 Personen

Traditionelles Käsefondue, Tomatenfondue mit Kartoffeln,
Gorgonzola-Ruccola-Fondue

Fr. 28.—

Fleischfondue

Fondue Chinoise

Salatbuffet mit Brot, Rinds-, Kalbs-, Geflügel- und Schweinefleisch mit
verschiedenen Saucen, Früchteplatte, Reis und Pommes frites Fr. 40.—

Fleischfondue nach Winzer Art

Salatbuffet mit Brot, Rinds-, Kalbs- und Wildfleisch mit verschiedenen Saucen,
Country Cuts, Wein-Reis mit Weinbeeren und Früchteplatte Fr. 42.—

Walliser Fleischfondue

Salatbuffet mit Brot, eingesalzene kurz angetrocknetes Rinds-, Kalbs-, Lamm-
und Schweinefleisch mit Früchtegarnitur, verschiedenen Saucen,

Safran-Pilaw-Reis und Kroketten

Fr. 40.—

Fischfondue

Salatbuffet mit Brot, verschiedene Fischfilets, Krustentiere und Muscheln mit
verschiedenen Saucen, Gemüsereis und Teigwaren Fr. 40.—

Essen wie bei Grossmutter

mit Produkten vom Wallis

VS Menü 41

Gemüsesuppe

Käseplatte mit „Gschwellte“

Früchte Wähe

Fr. 34.—

VS Menü 42

Salat aus der Schüssel

Polenta mit Ragout und Karotten

Gebrannte Creme

Fr. 34.—

VS Menü 43 (ab 8 Personen)

Fleischsuppe mit Käse und Brot

Gsottus

Fleischbouillon mit Brotwürfeln

Gsottus: Siedfleisch, Brustkern, Zunge, Speck, Hamma,
Schaffleisch, Rippli, Hauswurst, Siedwurst

Kartoffeln, Kabis, Birnen, Pilawreis, Senf

Fr. 38.—

Vegetarische Menüs

Vorschlag VE 21

Heucremesuppe nach Art des Gaumenzaubers

Salat mit Cholera

Birnen Charlotte

Fr. 25.—

Vorschlag VE 22

Karotten-Kokossuppe

Flammenkuchen mit Zwiebeln und Cherry Tomaten

Zwetschgen-Jalousie

Fr. 23.—

Vorschlag VE 23

Grünes aus dem Garten mit Melonen

Toast Williams

Apfelkrapfen mit Vanillesauce

Fr. 19.—

Vorschlag VE 24

Salat mit Knoblauchbrot

Safranrisotto mit gebratenen Zucchetti

Zwei Mousse au Chocolat

Fr. 22.—

Walliser Choscht

mit Produkten vom Wallis Traditionelle wie auch neuzeitliche Gerichte

VS Menü 31

Salat mit Cholera

Eringer Geschnetzeltes mit Pilaw-Reis
und Gemüse Stäbchen

Birnen im Blätterteig mit Williamssauce Fr. 32.—

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. 52.—

VS Menü 33

Trockenfleischcarpaccio mit Trockenfleischtartar

Weissweinsuppe mit Aprikosenstreifen

Eringerroastbeef mit Alpenkräuter-Risotto und
Gemüse allerlei

Früchtegratin mit Aprikoseneis und
Aprikotinsauce Fr. 58.—



Racletteplausch

Raclette der geschmolzene Käse vom Wallis

Walliser Spezialitäten mit Roggenbrot und Früchte Fr. 16.—

Raclette mit Kartoffeln, Zwiebelsalat und Cornichons Fr. 5.—

5 Raclette mit Kartoffeln, Zwiebelsalat und Cornichons Fr. 23.—

Raclette à discretion mit Zwiebelsalat und Cornichons Fr. 28.—

Spezialangebot Raclette Arena:

Walliser Spezialitäten mit Roggenbrot und Früchte

Raclette à discrétion mit Kartoffeln, Zwiebelsalat und Cornichons

Frischer Fruchtsalat Fr. 42.—

Degustation „Gaumenzauber“

Raclette à discrétion von 5 verschiedenen Käsesorten Fr. 30.—

Sie verkosten 5 Käse, die wir bei optimaler Reife
abwechslungsweise in rund 10 Molkereien und Alpenkäsereien
auswählen.

**Raclette-Essen ist eine gemütliche Angelegenheit.
Nehmen Sie sich für den Genuss genügend Zeit...**