



Café ♦ Restaurant

Kreuzplatz «Gipfelstürmer-Menu»

(ab 2 Personen)

Walliser Weinschaumsuppe mit Roggenchips

Heimelige Unbeschwertheit und regionale Vielfalt: die Symbiose zwischen Walliser Fendant und ureigenen Zutaten wie Zwiebeln, Gemüsebouillon und Rahm verleihen diesem Süsschen ein besonders rundes Aroma mit einer spannenden Geschmackskomponente ...



Knackig-bunter grüner Salat aus Omas Garten an Hausmacherdressing

Reich an Vitaminen und Mineralstoffen ist das frische Blattgrün ein klassischer Starter ...



Fleisch-Fondue Anniviarde

Das «Anniviarde» ist eine Walliser Spezialität. Die einfache Idee dahinter: den Geschmack von Trockenfleisch in Erinnerung zu rufen und gleichzeitig das Prinzip des in Brühe eingeweichten Rindfleischs beizubehalten. Auch wenn der Begriff "Fondue" darin vorkommt, sind die Bestandteile und Geschmäcker ganz anders.

Alles dreht sich allein um die Zubereitung: das fein marmorierte Fleisch (**Rumpsteak, Rind CH**) wird mit einer ausgeklügelten Mischung aus Kräutern, Gewürzen und Salz mariniert und mehrere Tage lang eingelegt. Dadurch erhält es seinen urtypischen Charakter. Der Fleischgeschmack und die Aromen sind ausgewogen, die Konsistenz ist überaus geschmeidig und von einer zarten Eleganz.

Der Clou: das wunderbare Stück Rindfleisch genau in dem Stadium fein aufzuschneiden, bevor man es eigentlich für die Haltbarmachung zum Trocknen aufhängen würde. Das Fleisch hat etwas Flüssigkeit verloren und schmeckt akzentuierter als frisch ab Metzgers Bank.

Probieren Sie diese Spezialitäten-Fondue! Es mundet vorzüglich: **knackiges Marktgemüse, Rotweibirnen, Ringelfrites/Reis und hausgemachte Tartar-, Curry-Bananen- und Cocktailsauce** runden das Ganze ab.



Prinzessin des Walliser-Obstgartens

Aprikosen-Quark-Variation im Glas – herzhaft lecker

59.00 pro Person



das «Menu Anniviarde» ist auch als **vegetarische Variante** erhältlich: 49.00 pro Person

alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.



Café ♦ Restaurant

♦ ihr Genuss ist unsere Motivation ♦

Walliser Weinschaumsuppe mit Roggenchips

Heimelige Unbeschwertheit und regionale Vielfalt ergeben eine wunderbare traditionelle Abwechslung: die einzigartige Symbiose zwischen Walliser Fondant und ureigenen Zutaten wie Zwiebeln, Knoblauch, Lauch, Sellerie, Gemüsebouillon und Rahm verleihen diesem Süsspchen ein besonders rundes Aroma mit einer faszinierenden Geschmackskomponente ...

11.00



knackig-bunter grüner Salat aus Omas Garten

wahlweise französisches oder italienisches **Hausmacherdressing**

Zarte „Grünlinge“ bitten zu Tisch: reich an Vitaminen und Mineralstoffen ist das frische Blattgrün ein klassischer Starter ...

9.00 / 12.00



lauwarmer französischer Ziegenkäse mit Honig und gerösteten Mandeln auf knackig-bunter Salatwiese, wahlweise mit französischem oder italienischem Hausmacherdressing

„comme il est difficile d'être simple“: so vielfältig wie die Geschmacksnuancen der französischen Ziegenkäse sind auch ihre Verwendung und ihre Form – alle zeugen von der Kreativität der französischen Ziegenkäsehersteller, haben eine Geschichte und sind seit Generationen überliefert... Hier gibt sich eine mit einer Karamellschicht überzogene Variante ein verlockendes Stelldichein: „Soyez les bienvenus“ ...

14.50 / 22.50



«Chnoblíprot maison»

Knoblauch leitet sich vom althochdeutschen Wort „kiloban“ („spalten“) ab und gilt in vielen Ländern als – schwer nachvollziehbar – Aphrodisiakum ...

7.00



Graved Lachs auf Randen-Carpaccio an einer Himbeer-Vinaigrette, serviert mit einem Kügelchen hausgemachtem Meerrettichsorbet

Skandinavischer Leckerbissen: „Gravlax“ (abgeleitet vom Dänischen: „gravad laks“) heißt wörtlich übersetzt „eingegrabener Lachs“. Diese Methode, gefangenen Lachs einige Wochen haltbar zu machen, entwickelten die Skandinavier schon vor Jahrhunderten. Die Fische wurden nach dem Ausnehmen mit Beizstoffen (trockene Salz-Zucker-Mischung, Dill und weitere Kräutergewürze) eingerieben und dann für mehrere Tage in Erdlöchern vergraben (*graved*). Echter Graved Lachs wird somit nicht geräuchert, sondern durch das Beizen und die Reifung im Kühlschrank haltbar gemacht ...

16.00 / 23.00





Café ♦ Restaurant

♦ ihr Genuss ist unsere Motivation ♦

pfiffig-beschwipstes „**Beefsteak Tatar**“ (Rind), wahlweise mit Cognac oder Calvados, Zwiebel-Chutney und Kürbiskernbrot, abgerundet mit hausgemachtem Schokoladeneis

Aufbruchsstimmung mit Suchtgefahr: Der Name dieses Gerichts spielt auf die Tataren an, denen in alten Berichten nachgesagt wird, sie hätten rohe Fleischstücke unter ihren Sätteln mürbe geritten. Geblieben ist die feine Zartheit dieses hochwertigen, sehnenfreien und -fettarmen, fein zerkleinerten Muskelfleisches (Filet). Frühlingsmüdigkeit ade!

22.50 / 29.00
(mit Ringelfrites + 5.00)



hausgemachte **Grünpargelrondellen im Eierteig & Bärlauchquadrolini mit Cashew-Nüssen im Eierteig an Bärlauchpesto**

Die Liebe zu frischer Pasta vermittelt ein Leben lang südliche Lebensfreude: diese, der italienischen Kochkultur huldigende Ravioli lassen die Leidenschaft der wohlduftenden, raffinierten südlichen Gourmetkunst in jedem Bissen erkennen: „buon appetito“ ...

19.00 / 25.00



gegrillte **Pouletbrust mit Aprikosen-Chutney** und **Potpourri aus marktfrischen Blattsalaten**

Ein Hauch von beflügelter Leichtigkeit: Gönnen Sie sich ein völlig neues Würzerlebnis! Hier überzeugt die phantasievolle Verwendung vom wohlduftenden "Königskraut" im Zusammenspiel mit einem milden, italienischen Frischkäse. Ein leichtes Gericht voller sommerlicher Herzhaftigkeit ...

22.00
(mit Ringelfrites + 5.00)



... unser Ziel ist es, traditionelle Gerichte gepaart mit innovativen genussreichen Geschmäckern und weitgehendst regionalen Zutaten zu verarbeiten und diese kreativ, dem Rhythmus der Jahreszeiten und deren Spezialitäten folgend, zuzubereiten ...

alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.