

# *Speisekarte*

## *Carte de menus*

HOTEL-RESTAURANT

# Walser

ULRICHEN



*Herzlich willkommen!*

*Soyez les bienvenus!*

*Alice Baldauf & Andy Imfeld*

*Als BIO-Bergbauern hier in Ulrichen sind wir täglich bestrebt, Ihnen frische regionale Produkte zu servieren. Nach Möglichkeit servieren wir Ihnen Produkte aus unserer eigenen Produktion und arbeiten eng mit der BIO Bergkäserei, der Bäckerei Simeon in Reckingen, der Metzgerei Nessier in Münster und der Käserei Obergesteln zusammen. Unser Kaffee röstet die Kaffeerösterei Sempione in Termen, das Walliser Bier wird in Sion gebraut und wir empfehlen Ihnen Walliser Spitzenweine zu geniessen.*

*Wir verarbeiten ausschliesslich Schweizer Fleisch.*

## Vorspeisen / Leichte Hauptgänge

### Entrées

	<i>Kleine/petite Portion</i>	<i>Portion</i>
<i>Bouillon nature oder mit Eieinlage</i> <i>Bouillon nature ou avec oeuf</i>		6.50
<i>Tomatencrèmesuppe</i> <i>Crème de tomates</i>		8.50
<i>Gulaschsuppe</i> <i>Goulasch</i>		12.50
<i>BIO – Käseteller</i> <i>Assiette de fromages BIO</i>	15.-	19.-
<i>Hobelkäse aus der Region</i> <i>Fromage rebibes de la région</i>	15.-	19.-
<i>Carpaccio vom Gommer Trockenfleisch</i> <i>Carpaccio de viande séchée de la région</i>	18.-	22.-
<i>Rindscarpaccio vom eigenen Bio - Bauernbetrieb</i> <i>Carpaccio de viande de bœuf BIO de la région</i>	18.-	23.-
<i>Walliser Teller mit Luft getrockneten Spezialitäten aus dem Goms</i> <i>Assiette valaisanne avec spécialités séchées de la région</i>	19.-	25.-
<i>Trockenfleisch aus der Region</i> <i>Viande séchée de la région</i>	21.-	27.-
<i>Lachs Tartar mit Toast</i> <i>tartar de saumon sur toast</i>		35.-
<i>Rinds Tartar mit Toast</i> <i>tartar de boeuf sur toast</i>		39.-

## *Unsere Salate*

### *Nos Salades*

<i>Grüner Salat</i> <i>Salade verte</i>	6.50
<i>Gemischter Salat</i> <i>Salade mêlée</i>	9.50
<i>Tomaten – Mozzarella Salat</i> <i>Salade de tomate et mozzarella</i>	9.50
<i>Bauern Salat mit Knoblauchbrot, Speck und Eiern</i> <i>Salade paysanne accompagné de pain à l'ail, croutons et œuf</i>	16.-
<i>Walser Salat mit Hobelkäse und Trockenfleisch</i> <i>Salade walser accompagné de viande séchée et fromage rebibes</i>	15.50
<i>Gemischter Salat mit Pouletstreifen</i> <i>Salade mêlée avec lanières de poulet</i>	17.-

## *Pasta*

### *Pâtes*

<i>Spaghetti an Tomatensauce</i>	16.-
<i>Spaghetti Carbonara</i>	19.-
<i>Spaghetti aglio et olio</i>	20.-
<i>Spaghetti Bolognese</i>	21.-
<i>Spaghetti all'arrabiata</i>	21.-

## Gerichte mit Käse

### Menus au fromage

<i>Käseschnitte nature mit Gommer BIO Käse</i> <i>Crôte au fromage BIO de la region nature</i>	18.-
<i>Walliser Käseschnitte mit Tomaten, Schinken, Gommer BIO Käse und Spiegelei</i> <i>Crôte au fromage valaisan, avec tomates, jambon, fromage BIO de la région et œuf au plat</i>	23.-
<i>Gommer Käseschnitte mit Rohschinken, BIO Käse, Zwiebeln &amp; Spiegelei</i> <i>Crôte au fromage du Goms, avec jambon cru, fromage BIO, oignons et œuf au plat</i>	25.-
<i>Walser Käseschnitte mit Rohschinken, BIO Käse, Zwiebeln, Spiegelei &amp; Ananas</i> <i>Crôte au fromage Walser, avec jambon cru, fromage BIO, oignons, œuf au plat et ananas</i>	27.-
<i>Vegi-Rösti mit Tomaten und Gommer BIO-Käse</i> <i>Roesti végétarien, avec tomates et fromage BIO de la region</i>	20.-
<i>Walliser Rösti mit Tomaten, Schinken, Gommer BIO Käse und Spiegelei</i> <i>Roesti valaisan, avec tomates, jambon, fromage BIO et œuf au plat</i>	25.-
<i>Gommer Rösti mit Rohschinken, BIO Käse, Zwiebeln &amp; Spiegelei</i> <i>Roesti du Goms avec jambon cru, fromage BIO, oignons et œuf au plat</i>	27.-
<i>Walser Rösti mit Tomaten, Schinken, Gommer BIO Käse, Spiegelei &amp; Speck</i> <i>Roesti Walser, avec tomates, jambon, fromage BIO, œuf au plat et lard</i>	27.-

## Ab 2 Personen

À partir de 2 personnes

Pro Person  
Par personne

<i>Käsefondue</i> <i>Fondue au fromage</i>	24.-
<i>Fondue Chinoise (250 Gramm p.P)</i>	39.-
<i>Fondue Bourguignonne (250 Gramm p.P)</i>	41.-

Die Fleischfondues werden mit einem Fruchtspiessli und Reis oder Pommes Frites serviert.  
*Les fondues à la viande sont accompagnées de brochettes de fruits  
à votre choix de frites ou riz.*

## ***Fleisch-Gerichte***

### *Menus à la viande*

<b><i>Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce</i></b> <i>Saucisse de veau avec sauce à l'oignon</i>	<b>19.-</b>
<b><i>Pouletbrust gebraten mit Kräuterbutter</i></b> <i>Suprême de poulet sauté, beurre Maître d'hôtel</i>	<b>24.-</b>
<b><i>Panierte Schnitzel vom Schwein</i></b> <i>Escalopes de porc panées</i>	<b>26.-</b>
<b><i>Spare Ribes vom Schwein</i></b> <i>Côtes de porc</i>	<b>27.50</b>
<b><i>Walliser Steak vom Schwein, mit Tomaten und Käse überbacken</i></b> <i>Steak valaisan de porc, avec tomates et fromage</i>	<b>27.50</b>
<b><i>Cordon-Bleu vom Schwein</i></b> <i>Cordon-Bleu de porc</i>	<b>29.-</b>
<b><i>Walser Cordon-Bleu vom Schwein, mit Tomaten</i></b> <i>Cordon-Bleu de porc du Walser, avec tomates</i>	<b>30.-</b>
<b><i>Gommer Cordon-Bleu vom Schwein, mit Rohschinken</i></b> <i>Cordon-Bleu de porc du Goms, avec jambon cru</i>	<b>31.-</b>
<b><i>Scharfes Cordon-Bleu vom Schwein</i></b> <i>Cordon-Bleu de porc épicé</i>	<b>31.-</b>
<b><i>Lammfilet an einer Pinot Noir Sauce</i></b> <i>Filet d'agneau à la sauce au Pinot Noir</i>	<b>37.-</b>
<b><i>Rindsentrecôte mit Kräuterbutter</i></b> <i>Entrecôte de bœuf, beurre Maître d'hôtel</i>	<b>37.-</b>
<b><i>Rindsfilet nach Art des Hauses an einer Kräuterbutter Sauce</i></b> <i>Filet de bœuf, à la sauce Maître d'hôtel</i>	<b>42.-</b>

*Alle Fleisch-Gerichte werden mit Gemüse serviert und nach Ihrem Gusto mit Pommes Frites, Rösti, Kroketten, Reis, Teigwaren oder als Fitnesssteller.*

*Tous les menus à la viande sont accompagnés de légumes et à votre choix de frites, croquettes de roesti, riz, pâtes ou l'assiette fitness.*

## *Hausgemachte Desserts*

*Desserts fait maison*

*Schneeball* 10.-  
*Hausgemachtes Aprikosensorbet, ummantelt mit Vanilleeis, paniert mit Haselnuss und garniert mit Vanillecreme*  
*Boule de neige*  
*Sorbet à l'abricot fait maison, enrobé avec de la glace vanille, panée avec des noisettes et garni de la sauce à la vanille*

*Dessert Walser* 10.-  
*Schokoladen Soufflé mit einer Kugel Eis nach Wahl*  
*Dessert Walser*  
*Soufflé au chocolat, avec une boule de glace à votre choix*

*Fragen Sie nach unserer Mövenpick Glacékarte, den täglichen wechselnden Tagesdesserts und unseren hausgemachten Kuchen.*

*Demandez la carte de glaces Mövenpick, les desserts du jour et nos gâteaux maison.*

## *Whisky*

*Wir sind stolz Ihnen in unserem Carnotzet die grösste Whisky Auswahl im Goms zu präsentieren. Über 90 Flaschen haben wir in unseren Regalen für Sie bereit.*

*Fragen Sie Ihren Gastgeber Andy Imfeld nach einer Empfehlung.*

*Nous sommes fières de vous présenter le plus grand choix de Whisky de la région du Goms dans notre carnotzet. Plus de 90 bouteilles sont prêt dans notre étagères pour vous.*

*Contactez votre hôte Andy Imfeld pour une recommandation.*