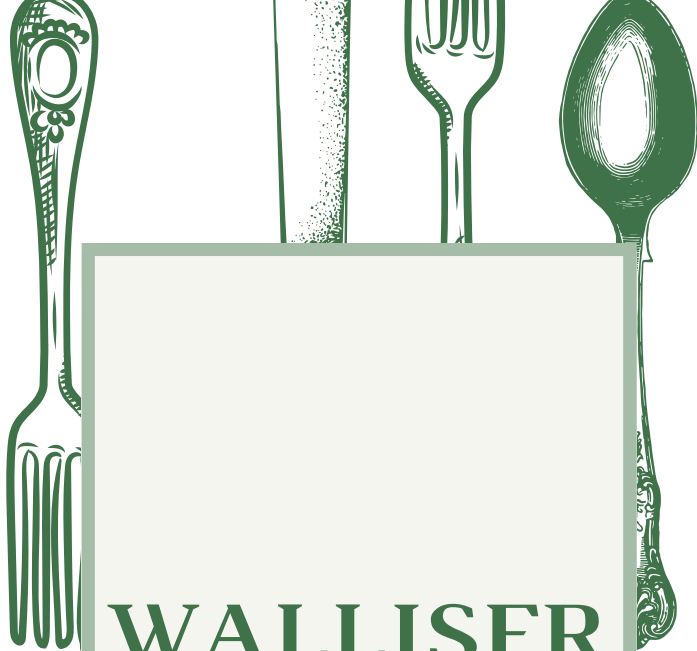
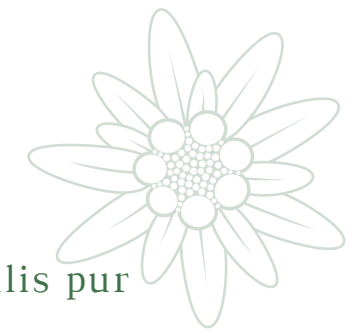




# WALLISER KELLER

KÄSE & GRILL

DIE TRADITIONELLE  
STUBE MIT  
HÜTTENROMANTIK



## Wallis pur

---

Urige und gemütliche Berghütten-  
Atmosphäre auf 2222 Metern Höhe  
mit Grilladen vom offenen Feuer  
und Schweizer Käse-Spezialitäten.  
Die regionale Küche des  
Walliserkellers verwöhnt Sie mit  
ausgewählten Schweizer  
Spezialitäten wie Käsefondue,  
Raclette und Grilladen.

Das Vorspeisenbuffet bietet Salate  
und Walliser Spezialitäten zur  
Auswahl. Fleisch und Fisch  
werden „à la Minute“ über dem  
offenen Feuer zubereitet.



## Valaisan all round

---

The Walliserkeller has a rustic  
and cosy chalet and mountain hut  
atmosphere, perched at an altitude  
of 2,222 metres, combined with  
delicious food. The regional  
cuisine spoils you with selected  
Swiss specialities such as cheese  
fondue, raclette and grills and  
guarantees a daily treat.

The appetizer buffet also leaves  
nothing to be desired, with a wide  
choice of salads, a variety of dried  
meats and other culinary  
delicacies that you'll love. In  
addition to our cheese specialities,  
we serve top-rate "à la minute"  
meat dishes which are prepared on  
the open fire.

## Vorspeisen Appetisers Hors d'oeuvre

Walliser Trockenfleischteller

Dried Valais meat platter

Assiette de viande séchée valaisanne



23.- / 34.-

Riffelalp Hauswurst und Staffelalpkäse

Riffelalp dried sausage and Staffelalp cheese

Riffelalp saucisse séchée et fromage de Staffelalp



30.-

Carpaccio von Carne Salada, Sbrinz, kleiner Salat mit Nussdressing

Carpaccio of carne salada, Sbrinz, small salad with nut dressing

Carpaccio de carne salada, sbrinz, petite salade et dressing aux noix



32.-

Salatbuffet

Salad buffet

Buffet de salades

16.-



## Suppen Soups Potages

|                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                         |  |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------|
| Tomatensuppe mit Rahm und Ricotta-Oliven Perlen<br>Tomato soup with cream and ricotta-olive pearls<br>Soupe de tomates à la crème et perles de ricotta et olives                       |                                                                                      |  | 14.- |
| Blumenkohl Cremesuppe mit Périgord Trüffel und Haselnüssen<br>Cauliflower cream soup with Périgord truffle and hazelnuts<br>Crème de choux-fleurs à la truffe du Périgord et noisettes |   |  | 14.- |
| Rinderkraftbrühe, Plin Ravioli mit Staffalp Käse<br>Beef consommé with Plin ravioli with Staffalp cheese<br>Consommé de bœuf aux plin ravioli de fromage de Staffalp                   |                                                                                                                                                                         |  | 14.- |

## Käse Cheese Fromage

|                                                                                                                               |                                                                                                                                                                           |                         |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------|
| Traditionelles Raclette (Aletschkäse)<br>Traditional raclette (Aletsch cheese)<br>Raclette traditionnelle (Fromage d'Aletsch) |   | Portion<br>A discrétion | 12.-<br>32.- |
| Käsefondue (moitié-moitié)<br>Cheese fondue (moitié-moitié)<br>Fondue au fromage (moitié-moitié)                              |                                                                                      |                         | 32.-         |



## Vom Grill From grill Du grill

Unser Fleisch und Fisch  
servieren wir Ihnen mit  
Kartoffelsalat oder  
Pommes frites, Gemüse  
und verschiedenen Saucen

Our meat and fish are  
served with potato salad or  
french fries, vegetables and  
different sauces

Nos viandes et poissons  
sont accompagnés de  
salade de pommes de terre  
ou pommes frites, légumes  
et différentes sauces

Salsiccia 2222 (Hausgemachte Schweinswurst)

Salsiccia 2222 (homemade pork sausage)

Salsiccia 2222 (saucisse de porc maison)

32.-

Spareribs vom Schwein

Pork Spareribs

Travers de porc

38.-

Kalbssteak

Veal steak

Steak de veau

58.-

Lammentrecôte

Lamb entrecôte

Entrecôte d'agneau

52.-

Rindsfilet

Fillet of beef

Filet de boeuf

62.-

Mixed Grill (Salsiccia 2222, Spareribs vom Schwein, Kalbssteak, Lammentrecôte)

Mixed grill (Salsiccia 2222, pork spareribs, veal steak, lamb entrecôte)

Mixed grill (Salsiccia 2222, travers de porc, steak de veau, entrecôte d'agneau)

64.-

Swiss Alpine Lachsfilet

Fillet of Swiss Alpine salmon

Filet de saumon Swiss Alpine

42.-



## Desserts

|                                                                                                                            |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce<br>Warm apple strudel with vanilla sauce<br>Strudel chaud aux pommes et sauce vanille | 16.-  |
| Fruchtsalat mit Vanilleeis<br>Fruit salad with vanilla ice-cream<br>Salade de fruits et glace vanille                      | 14.-  |
| Tobleronefondue mit frischen Früchten<br>Toblerone fondue with fresh fruit<br>Fondue au Toblerone et fruits frais          | 18.-  |
| Walliser Sorbet, Sorbet Williams, Sorbet Colonel                                                                           | 12.50 |
| <b>Hausgemachtes Eis / Homemade ice-creams / Glaces maison</b>                                                             |       |
| Pro Kugel / per scoop / par boule                                                                                          | 4.-   |
| Schlagrahm / whipped cream / Crème fouettée                                                                                | 2.-   |

Eis: Vanille, Stracciatella, Schokolade, Kaffee, Fior di Latte, Haselnuss, Reis, Himbeere, Salzkaramell  
Ice-cream: vanilla, stracciatella, chocolate, coffee, fior di latte, hazelnut, rice, raspberry, salty caramel  
Glace: vanille, stracciatella, chocolat, café, fior di latte, noisette, riz, framboise, caramel salé

Veganes und Lactosefreies Sorbet: Zitrone, Birne, Erdbeere, Aprikose, Mandarine, Calamansi, Blutorange  
Vegan and lactose free sorbet: lemon, pear, strawberry, apricot, mandarin, calamansi, blood orange  
Sorbet végane et sans lactose : citron, poire, fraise, abricot, mandarine, calamansi, orange sanguine



Veganes und Lactosefreies Eis: Vanille, Schokolade  
Vegan and lactose free ice-cream: vanilla, chocolate  
Glace végane et sans lactose : vanille, chocolat



## Coupes

### Eiskaffee

Kaffeeis, Vanilleeis, Espresso, Rahm

Coffee ice-cream, vanilla ice-cream, espresso, cream

Glace café, glace vanille, espresso, crème

12.-

### Coupe Rocher

Haselnusseis, Mini Rocher, Mini Florentine, Nougatsauce

Hazelnut ice-cream, mini rocher, mini florentine, nougat sauce

Glace noisette, mini rocher, mini florentin, sauce nougat

12.-

### Coupe Milchreis

Reiseis, Himbeereis, Himbeere Financier, Rahm

Rice ice-cream, raspberry ice-cream, raspberry financier, cream

Glace au riz, glace framboise, financier aux framboises, crème

12.-

### Coupe Zitrusfrüchte

Calamansi Sorbet, Blutorangen Sorbet, Orangen-Grapefruitfilets

Calamansi sorbet, blood orange sorbet, orange-grapefruit fillets

Sorbet calamansi, sorbet orange sanguine, filets d'orange et grapefruits



12.-

### Coupe Dänemark

Vanilleeis, Schokoladensauce, Mandeln, Rahm

Vanilla ice-cream, chocolate sauce, almonds, cream

Glace vanille, sauce au chocolat, amandes, crème

12.-

### Bananensplit

Vanilleeis, Schokoladeneis, Schokoladensauce, Bananen, Rahm

Vanilla ice-cream, chocolate ice-cream, chocolate sauce, banana, cream

Glace vanille, glace chocolat, sauce chocolat, bananes, crème

12.-



**Herkunft unseres Fleisches:**

Rind, Kalb, Schwein: Schweiz

Lamm: Irland

Aufschnitt: Schweiz

**Origin of our meat:**

Beef, veal, pork: Switzerland

Lamb: Ireland

Cold cuts: Switzerland

**Provenance de nos viandes:**

Boeuf, veau, porc: Suisse

Agneau: Irlande

Charcuterie: Suisse



= Vegetarisch / Vegetarian / Végétarien



= Vegan / Végane



= Glutenfrei / Gluten free / Sans gluten



= Laktosefrei / Lactose free / Sans lactose

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können

Our staff will be happy to give you information on the effects that can trigger allergies or intolerances

Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances