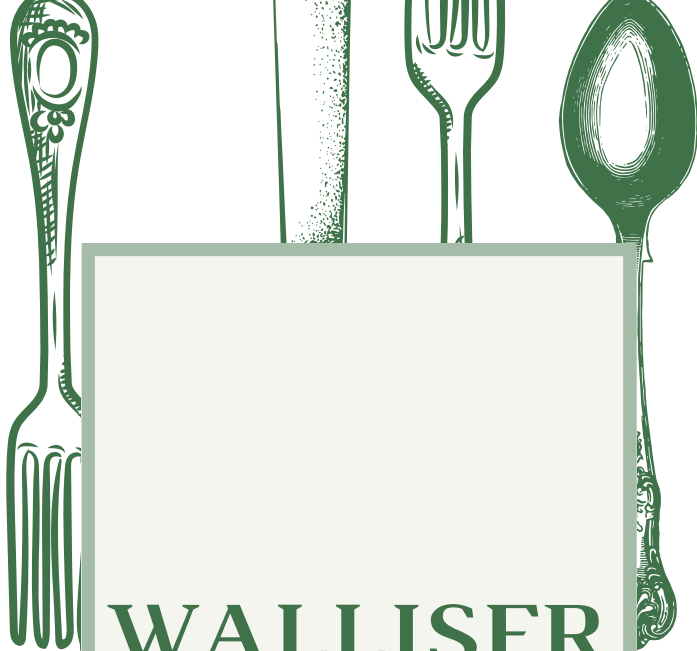
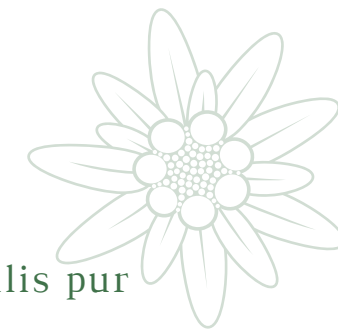




WALLISER KELLER

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 specialties such as cheese
fondue, raclette and grilled food
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 specialties,
we serve top-rate "à la minute"
meat and fish 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.-

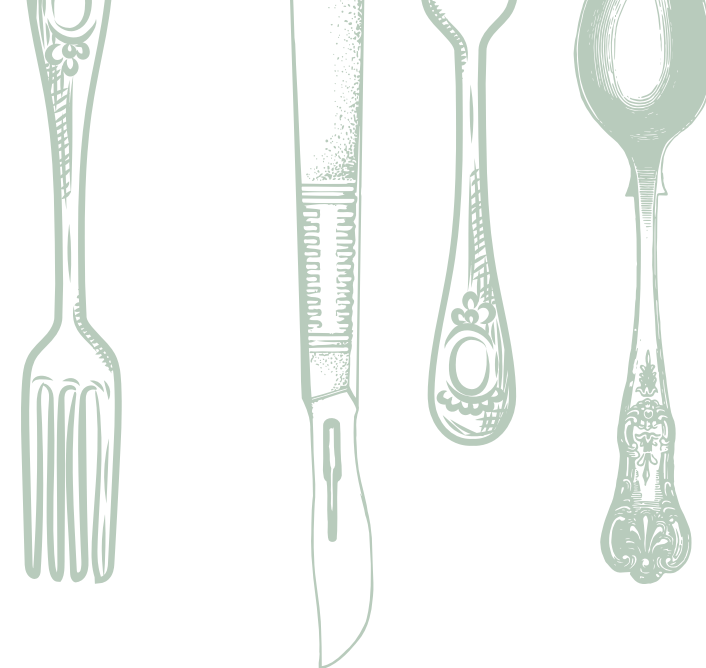
Carpaccio von Carne Salada, Sbrinz, kleiner Salat mit Nussdressing
Carpaccio of carne salada, Sbrinz, small salad with nut dressing
Carpaccio de carne salada, sbrinz, petite salade et dressing aux noix

32.-

Salatbuffet
Salad buffet
Buffet de salades



16.-



Suppen Soups Potages

Tomatensuppe mit Rahm und Ricotta-Oliven Perlen
 Tomato soup with cream and ricotta-olive pearls
 Soupe de tomates à la crème et perles de ricotta et olives



14.-

Kürbiscremesuppe mit Entenleber, Kürbiskernen und Crumble
 Pumpkin cream soup with duck liver, pumpkin seeds and crumble
 Crème de courge au foie gras de canard, graines de courge et crumble

14.-

Rinderkraftbrühe mit Ditalini Pasta und Périgord Trüffel
 Beef consommé with ditalini pasta and Périgord truffle
 Consommé de bœuf aux pâtes ditalini et truffe du Périgord



14.-

Käse Cheese Fromage

Traditionelles Raclette (Aletschkäse)
 Traditional raclette (Aletsch cheese)
 Raclette traditionnelle (Fromage d'Aletsch)



Portion

12.-

A discrétion

32.-

Käsefondue (moitié-moitié)
 Cheese fondue (moitié-moitié)
 Fondue au fromage (moitié-moitié)



32.-



Vom Grill From the grill Du grill

Unser Fleisch und den
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	
Warm apple strudel with vanilla sauce	
Strudel chaud aux pommes et sauce vanille	16.-
Fruchtsalat mit Vanilleeis	
Fruit salad with vanilla ice-cream	
Salade de fruits et glace vanille	14.-
Tobleronefondue mit frischen Früchten	
Toblerone fondue with fresh fruit	
Fondue au Toblerone et fruits frais	18.-
Kaiserschmarrn mit eingelegten Pflaumen	
Kaiserschmarrn with marinated plum	
Kaiserschmarrn aux pruneaux marinés	16.-
Walliser Sorbet, Sorbet Williams, Sorbet Colonel	12.50
Hausgemachtes Eis / Homemade ice-creams / Glaces maison	
Pro Kugel / per scoop / par boule	4.-
Schlagrahm / whipped cream / Crème fouettée	2.-

Eis: Vanille, Stracciatella, Schokolade, Kaffee, Haselnuss-Praline, Gruyère Doppelrahm, Joghurt, Salzkarameell, Zitronen-Biskuit, Cookies

Ice-cream: vanilla, stracciatella, chocolate, coffee, hazelnut-praline, Gruyère double cream, yogurt, salty caramel, lemon-biscuit, cookies

Glace: vanille, stracciatella, chocolat, café, noisette-praliné, crème double de Gruyère, yoghourt, caramel salé, citron-biscuit, cookies

Veganes und Laktosefreies Sorbet: Zitrone, Birne, Erdbeere, Aprikose, Mandarine, Himbeeren, Bananen-Passionsfrucht

Vegan and lactose free sorbet: lemon, pear, strawberry, apricot, mandarin, raspberry, banana-passionfruit

Sorbet végane et sans lactose : citron, poire, fraise, abricot, mandarine, framboise, banane-fruits de la passion



Veganes und Laktosefreies Eis: Vanille, Schokolade

Vegan and lactose free ice-cream: vanilla, chocolate

Glace végane et sans lactose : vanille, chocolat



Coupes

Eiskaffee

Kaffeeis, Vanilleis, Espresso, Rahm

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

Glace café, glace vanille, espresso, crème

12.-

Coupe Cookies

Cookieseis, Rahm, Mandel Florentiner

Cookies ice-cream, cream, almond florentine

Glace cookies, crème, florentin aux amandes

12.-

Coupe Grossmutter

Vanilleis, Zitronen-Biskuiteis, Pinienkernen, Zitronen Crumble

Vanilla ice-cream, lemon-biscuit ice-cream, pine seeds, lemon crumble

Glace vanille, glace citron-biscuit, pignons, crumble citron

12.-

Coupe Profiterole

Haselnuss-Pralineeis, Schokoladen Choux, Nugatsauce, Rahm

Hazelnut-praline ice-cream, chocolate choux, nougat sauce, cream

Glace noisette-praliné, choux au chocolat, sauce nougat, crème

12.-

Coupe Vegan

Bananen-Passionsfrucht Sorbet, Himbeeren Sorbet, Himbeere, Passionsfrucht

Banana-passion fruit sorbet, raspberry sorbet, raspberries, passion fruit

Sorbet banane-fruit de la passion, sorbet framboise, framboises, fruits de la passion



12.-

Coupe Dänemark

Vanilleis, Schokoladensauce, Mandeln, Rahm

Vanilla ice-cream, chocolate sauce, almonds, cream

Glace vanille, sauce au chocolat, amandes, crème

12.-

Bananensplit

Vanilleis, Schokoladeneis, Schokoladensauce, Bananen, Rahm

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

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

12.-



Frappé

10.50

Herkunft unseres Fleisches:

Rind, Kalb, Schwein: Schweiz

Lamm: Grossbritannien

Aufschnitt: Schweiz

Origin of our meat:

Beef, veal, pork: Switzerland

Lamb: Great Britain

Cold cuts: Switzerland

Provenance de nos viandes:

Boeuf, veau, porc: Suisse

Agneau: Grande-Bretagne

Charcuterie: Suisse

Brot:

Alle unsere Bäckereiprodukte kommen aus der Schweiz, einige Brote und das Gebäck sind hausgemacht, einige Backwaren kommen aus einer lokalen Bäckerei in Zermatt.

Bread:

All our bakery products come from Switzerland, some of our breads and all our pastries are homemade and some bakery products come from a local bakery in Zermatt.

Pain:

Tous nos produits de boulangerie proviennent de Suisse, certains pains et toutes les pâtisseries sont faits maison et d'autres proviennent d'une boulangerie locale de Zermatt.



= 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