

## Vorspeisen - Entrées - Starters

Walliser Hobelkäse an Beerenvinaigrette <i>Fromage raboté du valais, vinaigrette aux baies</i> <i>Valais mountain cheese with berry vinaigrette</i>	14.50
Leicht geräuchertes Thunfischcarpaccio, Tomatensalsa <i>Carpaccio de thon légèrement fumé, salsa de tomates</i> <i>Tuna carpaccio, lightly smoked with tomato salsa</i>	17.50
Gebratene Riesenkrevetten, mariniertes Fenchel, Tomaten <i>Crevettes géantes, fenouil mariné, tomates</i> <i>Fried scampi, marinated fennel, tomato</i>	18.50
Entenleberschnitzel, Kartoffelmousseline, Aprikosen Tarte Tatin, Holundercreme <i>Escalope de foie de canard, mousseline de pommes de terre,</i> <i>Tarte tatin d'abricots, crème de sureau</i> <i>Escalope of duckling liver, potato mousseline, apricot tarte tatin, elderberry cream</i>	19.50

## Salate - Salades - Salads

Saisonale Blattsalate <i>Salade verte / Seasonal leaf salad</i>	8.50
Gemischter Salat <i>Salade panachée / Mixed salad</i>	9.50

## Suppen - Soupes - Soups

Tagessuppe <i>Soupe du jour / Soup of the day</i>	6.50 / 10.50
Hummerbisque „Giancarlo“ <i>Bisque de homard / Lobster bisque</i>	12.00

## Hauptgänge - Plats principaux - main courses

Gebratenes Seebarschfilet Fenchelgemüse, Körnersenf, Kartoffelpüree <i>Filet de barramundi poêlé, fenouil, moutarde aux grains, pommes purées</i> <i>Fried fillet of sea bass, fennel, grain mustard, potato puree</i>	34.00
Rib Eye Steak vom Rind Coleslaw (Krautsalat), Kräuterbutter, Pommes Frites <i>Faux filet de boeuf, salade de chou, beurre aux fines herbes, pommes frites</i> <i>Rib eye steak, coleslaw, herb butter, french fries</i>	42.00
Rindsfilet Pfeffersauce, Kartoffelgratin, Saisongemüse <i>Filet pure de boeuf, sauce au poivre, gratin dauphinois, légumes</i> <i>Beef tenderloin, pepper sauce, potato gratin, season vegetables</i>	52.00
Steinpilzrisotto mit geriebenen Sommertrüffeln <i>Risotto aux cèpes et truffes d'été rapées</i> <i>Cep mushroom risotto with summer truffles</i>	27.00

## Immer wieder gerne... – Les plats classiques – Classic dishes

Walliser Teller	klein / gross	16.50	29.50
<i>Assiète Valaisanne</i>			
<i>Valaisan plate</i>			
Rösti, Rauchlachs, Hüttenkäse			24.00
<i>Roesti, saumon fumé, fromage granulé</i>			
<i>Rosti, smoked salmon, cottage cheese</i>			
Geschnetzelte Kalbsleber an Kräutersauce mit Rösti			32.50
<i>Emincé de foie de veau, sauce aux fines herbes, roesti</i>			
<i>Sliced veal liver, herb sauce, rosti</i>			
„Suure Mocke“			34.00
Rindssauerbraten nach Grossmutter Art mit Kartoffelpüree			
<i>Boeuf braisé façon grandmère, pommes purée</i>			
<i>Braised beef old fashioned style, potato purée</i>			
Kalbsgeschnetztes nach Zürcher Art mit Rösti			36.00
<i>Emincé de veau à la zurichoise, roesti</i>			
<i>Veal „Zürich Style“ with creamy mushroom sauce, rosti</i>			

### Herkunft unseres Fleisches – *Provenance de nos viandes – provenance of our meat*

Rind - <i>boeuf - beef</i> :	Filet - Südamerika
	Rib Eye - Irland
	Suure Mocke - Schweiz
Kalb - <i>veau - veal</i> :	Schweiz
Wild - <i>gibier - venison</i> :	Schweiz - EU - Neuseeland

## Fondue

Fondue moitié-moitié (Fribourger Vacherin, Greyerzer) <i>Fondue fribourgeois moitié-moitié</i> <i>Fondue of Fribourg half-half</i>	26.50
Walliser Käsefondue (Simplon Bergkäse, Turtmann Bergkäse, Fribourger Vacherin, Greyerzer) <i>Fondue valaisanne</i> <i>Valaisan fondue</i>	27.50
Fondue mit handgelesenen, getrockneten Genepi und Saaser Bergkräutern <i>Fondue aux herbes du Saas et genepi séchées, cueillies à la main</i> <i>Fondue with hand-picked dried genepi and Saas mountain herbs</i>	 28.50
Fondue mit Steinpilzen <i>Fondue aux cèpes</i> <i>Fondue with cep mushrooms</i>	29.50
Tomatenfondue mit Gschwelti <i>Fondue aux tomates servi avec pommes de terre en robe de champs</i> <i>Tomato fondue served with jacked potatoes</i>	29.50
Proseccofondue mit geriebenen Sommertrüffeln <i>Fondue au vin mousseux et truffes d'été rapé</i> <i>Fondue with prosecco and shaved summer truffle</i>	39.50

### Arvu-Stuba's Fondue Menu 47.00

Kleiner Walliser Teller ***	Petite assiette Valaisanne ***	Small valaisan plate ***
Walliser Fondue ***	Fondue valaisanne ***	Valaisan fondue ***
Sorbet valaisanne	Sorbet valaisanne	Valaisan sorbet

## Desserts

Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce	7.50
<i>Strudel aux pommes, sauce à la vanille</i>	
<i>Apple strudel with vanilla sauce</i>	
Amarettosabayon mit Kaffeeis	11.00
<i>Sabayon à l'amaretto, glace au café</i>	
<i>Amaretto sabayon, coffee ice cream</i>	
Dessertvariation	12.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein, Vanilleeis, Holunder-Espuma	
<i>Gâteau tiède au chocolat, glace à la vanille, chantilly au sureau</i>	
<i>Lukewarm Chocolate cake, vanilla ice cream, elderberry espuma</i>	
Kleine Käseauswahl	14.00
<i>Assortiment du fromages</i>	
<i>Small assortment of cheese</i>	
Toblerone-Schokoladenfondue mit frischen Früchten	15.00
<i>Fondue de chocolat Toblerone aux fruits frais</i>	
<i>Toblerone chocolate fondue with fresh fruit</i>	