

Vorspeisen - Entrées - Starters

Walliser Hobelkäse an Beerenvinaigrette		14.50
<i>Fromage raboté du valais, vinaigrette aux baies</i>		
<i>Valais mountain cheese with berry vinaigrette</i>		
Leicht geräuchertes Thunfischcarpaccio, Tomatensalsa		17.50
<i>Carpaccio de thon légèrement fumé, salsa de tomates</i>		
<i>Tuna carpaccio, lightly smoked with tomato salsa</i>		
Walliser Teller	klein / gross	16.50 / 29.50
<i>Assiète Valaisanne</i>		
<i>Valaisan plate</i>		

Salate - Salades - Salads

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

Suppen - Soupes - Soups

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

Hauptgänge - Plats principaux - Main courses

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

Herkunftsdeklaration:

Rind: Filet - Irland, Rib Eye - Irland, Sauerbraten - Schweiz

Kalb - Schweiz

Poulet - Schweiz

Lachs - Loch Fyne Schottland

Entenleber - Frankreich

Käse, Eier, Milchprodukte - Schweiz

Krevetten - VN (Friends of the sea)



Falls Sie eine Lebensmittel-Allergie oder -Intoleranz haben, melden Sie sich bitte beim Servicepersonal.

Veillez nous informez dans un cas d'allergie ou intolerance, merci.

In case of allergies or food intolerances, please let us know.

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>	