

Arvu-Stubá's Klassiker – Les plats classiques – Our Classic dishes

Hummerbisque „Giancarlo“			12.00
<i>Bisque de homard / Lobster bisque</i>			
Walliser Teller	klein / gross	16.50	29.50
<i>Assiète Valaisanne</i>			
<i>Valaisan plate</i>			
Rösti, Rauchlachs, Hüttenkäse			26.00
<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>			
Rib Eye Steak vom Rind			42.00
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>			

Herkunftsdeklaration:

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

Kalb, Poulet - Schweiz

Wild - Schweiz - Österreich

Lachs - Loch Fyne Schottland

Käse, Eier, Milchprodukte - Schweiz

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>	