

Vorspeisen - Entrées - Starters

Blattsalat			9.50
<i>Salade verte</i>			
<i>Green salad</i>			
Gemischter Salat			11.50
<i>Salade mêlée</i>			
<i>Mixed salad</i>			
Hummerbisque „Giancarlo“			14.50
<i>Bisque de homard</i>			
<i>Lobster bisque</i>			
Leicht geräuchertes Thunfischcarpaccio, Tomatensalsa			18.50
<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>			

Arvu-Stuba's Klassiker – Les classiques – Our Classics

Rösti, Rauchlachs, Hüttenkäse <i>Roesti, saumon fumé, fromage granulé</i> <i>Rosti, smoked salmon, cottage cheese</i>	28.00
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>	34.00
„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>	36.00
Kalbsgeschnetztes 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>	44.00
Rindsfilet an Pfeffersauce, Pommes frites, Gemüse <i>Filet de boeuf, sauce au poivre, pommes frites, légumes</i> <i>Beef tenderloin, pepper sauce, fries, vegetables</i>	54.00

Fondue

Fondue moitié-moitié (Fribourger Vacherin, Greyerzer) <i>Fondue fribourgeois moitié-moitié</i> <i>Fondue of Fribourg half-half</i>	27.50
Walliser Käsefondue (Simplon Bergkäse, Turtmann Bergkäse, Fribourger Vacherin, Greyerzer) <i>Fondue valaisanne</i> <i>Valaisan fondue</i>	28.50
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 49.00

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	8.50
<i>Strudel aux pommes, sauce à la vanille</i>	
<i>Apple strudel with vanilla sauce</i>	
Amarettosabayon mit Kaffeeis	14.00
<i>Sabayon à l'amaretto, glace au café</i>	
<i>Amaretto sabayon, coffee ice cream</i>	
Dessertvariation	14.00
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	16.00
<i>Fondue de chocolat Toblerone aux fruits frais</i>	
<i>Toblerone chocolate fondue with fresh fruit</i>	