

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	28.00
<i>Roesti, saumon fumé, fromage granulé</i>	
<i>Rosti, smoked salmon, cottage cheese</i>	
Geschnetzelte Kalbsleber an Kräutersauce mit Rösti	34.00
<i>Emincé de foie de veau, sauce aux fines herbes, roesti</i>	
<i>Sliced veal liver, herb sauce, rosti</i>	
„Suure Mocke“	36.00
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	44.00
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>	

Fondue

<p>Fondue moitié-moitié (Fribourger Vacherin, Greyerzer) <i>Fondue fribourgeois moitié-moitié</i> <i>Fondue of Fribourg half-half</i></p>	27.50
<p>Walliser Käsefondue (Simplon Bergkäse, Turtmann Bergkäse, Fribourger Vacherin, Greyerzer) <i>Fondue valaisanne</i> <i>Valaisan fondue</i></p>	28.50
<p>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></p>	28.50
<p>Fondue mit Steinpilzen <i>Fondue aux cèpes</i> <i>Fondue with cep mushrooms</i></p>	29.50
<p>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></p>	29.50
<p>Proseccofondue mit geriebenen Sommertrüffeln <i>Fondue au vin mousseux et truffes d'été rapé</i> <i>Fondue with prosecco and shaved summer truffle</i></p>	39.50

Arvu-Stuba's Fondue Menu 49.00

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

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 Kaffeeeis	12.00
<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>	