



Liebe Gäste

ALLES BEGINNT

MIT EINEM  -lich WILLKOMMEN

Freude am Gast und Spass an der Arbeit, dass vermitteln wir
unseren jungen Auszubildenden im Beruf

Hotelkommunikationsfachleute EFZ

Grosse **Aufmerksamkeit, Freundlichkeit**

schönen Stunden für unsere Gäste, stehen an erster Stelle.

Das ist der Anspruch an uns selbst, und dies geben wir gerne an Euch weiter.

In der Gastronomie ist es schön zu arbeiten, aber auch sehr streng

Die richtige Kommunikation mit dem Gast zu finden,

ist nicht immer leicht für unsere Lernenden, aber sie geben das Beste

Herzlichen Dank für Eure freundliche Unterstützung,

Geduld und einem respektvollen Umgang.

Wir freuen uns weiterhin gute Berufsleute auszubilden.

Direktion Rita & Sigi Moreillon-Allenspach

Betriebsassistent Stefan

und unser ganzes Team

Warme Küche

Mittag: 11:30 bis 14:00

Abend: 18:30 bis 21:00

Nachmittags: kleine Karte

www.hotelarkanum.ch / Tel. 027 451 21 00

Mail: info@hotelarkanum.ch





Suppen / Salate & Vorspeisen

Vorspeise Hauptgang

Winzerconsommé mit Croûtons
Consommé des vigneronns 9.8



Kürbiscrèmesuppe | Kerne | Kürbisöl | Rahmhaube 11
Soupe à la crème de potiron | Pépins | Huile de potiron | Capuchon à la crème



Grüner Blattsalat 6.5
Salad verte



Bunt Gemischter Salat 9.5 16
Salade mêlé

Arkanum Salat bunter Blattsalat | Speck & Rührei 12.5 16
Salad verte avec lard et oeufs brouillés

Naturpark Salat 16.5 23
gebackenen Kürbisscheiben Rohschinchenchips an Aprikosen - Dressing
tranches de potiron cuites au four chips de jambon cru à la vinaigrette d'abricots



Förstersalat 14 21
lauwarme Eierschwämmli | Speck an Balsamicodressing
chanterelles tièdes | lard à la vinaigrette balsamique

Hausgeräucherter Lachs auf Blattsalat 17 29
saladine avec saumon fumée

Forellenfilet geräuchert vom Simplon garniert 15 27
Filet de truite fumé du Simplon garni

Importe FF / FW können mit Hormonen und / oder anderen Antimikrobiellen
Leistungsförderer Erzeugt sein.

sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken und der gesetzlichen MwSt.





Naturparkmenü

Naturparksalat

gebackenen Kürbisscheiben

Rohschinkenchips

Aprikosen - Dressing



Walliser Natura Beef Pfeffer nach Jäger Art

Silberzwiebeln, Croûtons, Speck

hausgemachte Spätzli

Birne mit Preiselbeer Konfitüre



eingelegte Venustrauben
mit ihrem Sorbet

Menu komplett CHF 42





Wildspezialitäten



Vorspeise Hauptgang

Naturpark Salat

gebackenen Kürbisscheiben | Rohschinken Chips | Aprikosen - Dressing
tranches de potiron cuites au four | chips de jambon cru | vinaigrette à l'abricot

16.5

23



Kürbiscrèmesuppe | Kerne | Kürbisöl | Rahmhaube

Soupe à la crème de potiron | Pépins | Huile de potiron | Capuchon à la crème

11



Förstersalat herbstlicher Salat | Eierschwämmli | Speck | Balsamico

Salade forestière salade d'automne | chanterelles | lard | vinaigre balsamique

14

21

Hauptgerichte



rosa gebratenes Hirschentrecôte kräftige Syhrasauce

Entrecôte de cerf rosé | sauce syhra relevée

45

Hirschpfeffer "Jäger Art" Speck | Brotcroûtons | Silberzwiebeln

Civet de cerf à la mode du chasseur lard | croûtons de pain | oignons argentés

35

zarte Wildschwein Medaillons Dijonaise-Wildrahmsauce

Médaillons de sanglier tendres | sauce dijonnaise à la crème de gibier

39

Rehschnitzel "Mirza" Eierschwämmli | Wildrahmsauce

Escalope de chevreuil "Mirza" chanterelles | sauce à la crème de gibier

42

Wildteller Vegi mit Eierschwämmli sauce

hausgemachte Spätzli | Rotkraut | Marroni | Früchte | Preiselbeer

Assiette de gibier pauvre chasseur Sauce aux chanterelles

Spätzli fait maison | chou rouge | marrons | fruits | airelles rouges

28

Rehrücken ab 2 Personen und nur auf Vorbestellung

Selle de chevreuil à partir de 2 personnes et uniquement sur réservation

pro Person 49

Alle unsere Wildgerichte servieren wir mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut nach altem Rezept, glasierten Marroni, Früchten und Preiselbeer

Tous nos plats de gibier sont servis avec des spätzli fait à la maison, du chou rouge à l'ancienne, des marrons glacés, des fruits et des airelles rouges

Unser Wild stammt aus Europa oder Neuseeland, ab Jagdsaison auch aus der Schweiz
Notre gibier provient d'Europe ou de Nouvelle-Zélande, et à partir de la saison de chasse, de la Suisse





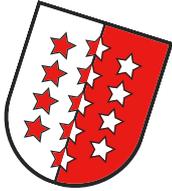
Walliser Köstlichkeiten

Als Mitglied beim Naturpark Pfyn-Finges legen wir Wert auf regionale, saisonale Produkte und Sonnenenergie
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere
Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Jede Beilage Änderung verrechnen wir dir mit +CHF 3.00

Chaque modification d'encart te sera facturée +CHF 3.00

Salgescher Wasser pro Person CHF 2.- oder pro Krug CHF 4.50

	Vorspeise	Hauptgang
Walliser Aprikosensaft 2dl Jus d'abricot du Valais	4.5	
Hobelkäseteller Assiette de fromage d'alpage raboté	18	28
Walliserteller Walliser Trockenfleischspezialitäten IGP Assiette valaisanne spécialités de viande séchées IGP	18	28
zusätzliches Gedeck mit Brot und Butter pro Person + CHF 2.5 couvert supplémentaire avec pain et beurre par personne + CHF 2.5		
Naturpark Salat gebackene Kürbisscheiben Rohschinchenchips Aprikosendressing tranches de potiron cuites au four chips de jambon cru vinaigrette à l'abricot	16.5	23
Entrecôte vom Eringer Rind Syhrasauce Röstikroketten und Gemüsebouquet Entrecôte Bœuf d'Hérens sauce syhra croquettes de rösti et bouquet de légumes		45
Naturparkteller Pfeffer vom Natura Beef nach "Jäger Art" hausgemachte Spätzli Rotkraut Birne mit Preiselbeerkonfitüre Assiette du parc naturel Civet de Natura Beef a la mode Chasseur spätzli maison chou rouge poire à la confiture airelles rouges		32





Unsere Klassiker

	Kalbsgeschnetzeltes Spätzli Gemüse garnitur Emincé de veau, Spaetzli garniture de légumes	35
	Kalbssteak mit Kräuterbutter Krokette n Gemüse garnitur Steak de veau au beurre aux herbes croquettes garniture de légumes	45
	Schweinssteak mit Kräuterbutter pommes frites Gemüse garnitur Steak de veau au beurre aux herbes pommes frites garniture de légumes	25
	Paniertes Schweineschnitzel pommes frites Gemüse garnitur Escalope de porc panée, pommes frites garniture de légumes	25

Fisch und Vegetarisch

	Gebratener Zander mit Kräutern Krokette n Gemüse garnitur Sandre rôti avec croûte d'herbes, croquettes légumes	32
	Gemüseteller mit Krokette n Assiette de légumes avec des croquettes	27
	"Fiori" mit Ricotta und Spinat Ravioli Fiori Ravioli farci avec ricotta et épinards	27
	Steinpilzravioli mit Butter und Bergkräuter Raviolis aux cèpes avec beurre et herbes de montagne	19 28
	Wildteller Vegi mit Eierschwämmli sauce hausgemachte Spätzli Rotkraut Marroni Früchte Preiselbeer Assiette de gibier pauvre chasseur Sauce aux chanterelles Spätzli fait maison chou rouge marrons fruits airelles rouges	28





Sigis

hausgemachte Spätzli

*mit Alpchees vom Naturpark "Pfynges", Ignaz Molling
oder Raclettechees aus dem Turtmantal*

Försterspätzli mit Eierschwämmli Spätzli Forestier avec des chanterelle	27
Walliser Spätzli gedörrte Aprikosen Rohschinken Spätzli valaisanne abricots secs jambon cru	27
Spätzli Gärtnerin mit Gemüse Spätzli du jardinier avec légumes	27

Cheesschnitta

Cheesschnitta natur Brot Raclettekäse Wein Croûte au fromage natur pain fromage vin	20
Cheesschnitta Schinken und Ei Brot Raclettekäse Schinken Ei Wein Croûte au fromage jambon et oeuf pain fromage jambon oeuf vin	25

zusätzliches Spiegelei +CHF 2

œuf au plat supplémentaire +CHF 2

wir bereiten auf Wunsch die Käseschnitte auch mit Milch zu
sur demande, nous préparons également les croûtes au fromage avec du lait





herbstliches Winzermenü

Förstersalat
herbstlicher Salat mit Eierschwämmli und Speck
an Balsamico-Dressing

Kürbiscrèmesuppe
Kürbiskerne| Kürbisöl| Rahmhaube

rosa gebratenes Hirschentrecôte
Syrahsauce
Wildbeilagen
oder

rosa gebratenes Eringer Entrecôte
Syrahsauce
Kroketten

regionaler Käseteller
oder
Zimt-Zwetschgenparfait
mit igleite Zwätschge und vielle Prune



Menu komplett CHF 65

Auf Wunsch kann zum Essen die Weinbegleitung bestellt
werden

CHF 35 pro Person

(inbegriffen sind Monatswein Weiss und Rot, Mineralwasser,
1 Kaffee und 1 regionaler Schnaps)