

**Ischers Geheimnis:  
bisch DU  
Ischres Härz isch es Hotel  
wänn du hiä liitusch,  
isch di Porta offu.  
Mis Hüs, dis Hüs  
Arkanum**

Du planst ein gemütliches Weihnachtessen  
für deine Gäste  
oder ein spannendes Jahrgänger Treffen?  
(Escape Game / Fondue Bacchus/  
Cordon-bleu Plausch/ Besuch in der Brennerei)

Wir helfen dir gerne bei der Organisation.

Als Mitglied beim Naturpark Pfyn-Finges legen wir Wert  
auf regionale, saisonale Produkte und Sonnenenergie.

Warme Küche  
Mittag: 11:30 bis 14:00  
Abend: 18:30 bis 21:00  
Samstag von 14:00 bis 18:30 kalte Gerichte

Direktion Rita & Sigi Moreillon  
Betriebsassistent Stefan  
und unserem ganzen Team

[www.hotelarkanum.ch](http://www.hotelarkanum.ch) / Tel. 027 451 21 00 /  
Mail: [info@hotelarkanum.ch](mailto:info@hotelarkanum.ch)

# VORSPESIEN

Salgescher Wasser pro Person CHF 2.- oder pro Krug CHF 4.50  
*Eau de Salquenen par personne 2 CHF ou par pichet 4,50 CHF*

	Vorspeise	Hauptgang
<b>WINZERCONSOMME MIT THURGAUER FLEISCHBÄLLCHEN</b> Consommé de vigneron avec boulettes de viande thurgoviennes	9 . 8 0	
<b>KÜRBISCREMESUPPE MIT RAHMHAUBE</b> Soupe de courge à la crème	1 1	
<b>GRÜNER BLATTSALAT</b> Salade verte	6 . 5 0	
<b>GEMISCHTER SALAT</b> Salade mêlée	9 . 5 0	1 6
<b>ARKANUM SALAT</b> bunter Blattsalat mit Speck & Rührei Salade verte avec lard et oeufs brouillés	1 2 . 5 0	1 6
<b>TARTAR VOM RIND</b> mit Toast & Butter Tartare de bœuf avec toast & beurre	2 4	3 2
<b>GERÄUCHERTE ENTENBRUSTSTREIFEN</b> auf Feldsalat mit Orangenfilet, Pinienkernen & Granatapfelkernen Lamelles de magret de canard fumé avec filet d'orange, pignons de pin & grenade	1 6	
<b>SIGI'S LACHSROSETTE MIT MEERRETTICH-MOUSSE</b> mit Feldsalat Rosace de saumon avec mousse au raifort & salade de mâche	1 6	
<b>ALPCHEESTELLER</b> Assiette de fromage d'alpage	1 6	2 5
<b>WALLISERTELLER</b> Planchette valaisanne	1 8	2 8
zusätzliches Gedeck mit Brot und Butter pro Person couvert supplémentaire avec pain et beurre par personne	2 . 5 0	

# HAUPTGERICHTE

## RINDSFILET STROGANOFF

hausgemachte Spätzli

4 2

Filet de boeuf Stroganoff, Sauce au poivron & Spätzli

## RINDS-ENTRECÔTE

an Pfeffersauce mit Williamskartoffeln & Gemüse

4 6

Entrecôte de bœuf, sauce au poivre avec pommes de terre Williamine & légumes

## KALBS-HACKSTEAK WALLISER ART

mit Tomaten & Raclettekäse überbacken, mit Pommes Frites & Gemüse

2 2

gratiné aux tomates & au fromage à raclette, avec pommes frites & légumes

## KALBS-RAHMSCHNITZEL

mit Spätzli & Gemüse

3 8

Escalope de veau à la crème avec spätzli & légumes

## SCHWEINSSTEAK

mit Kräuterbutter, Pommes Frites & Gemüse

2 5

Steak de porc, beurre aux fines herbes, frites & légumes

## PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL

Pommes Frites & Gemüse

2 5

Escalope de porc panée, frites & légumes

Hinweis: Gerichte können angepasst werden. Bitte informieren Sie uns über Allergien. Vielen Dank!

Remarque : les plats peuvent être adaptés. Veuillez nous informer de toute allergie. Merci beaucoup !

wechseln von Beilagen: + 3.-  
changement accompagnements : + 3.

# CHEES / SPÄTZLI & VEGI

## FONDUE VOM TURMÄNNER CHEES

ab 2 Personen

2 5

Fondue au fromage à partir de 2 personnes

## CHEESSCHNITTE NATURE

Croûte au fromage nature

2 0

## CHEESSCHNITTE SCHINKEN & EI

Croûte au fromage, jambon & oeuf

2 5

## SPÄTZLI GÄRTNERIN

mit Gemüse & Käse

2 5

Spätzli du jardinier avec légumes & oignons

## WALLISER SPÄTZLI

mit getrockneten Aprikosen & Rohschinken

2 7

Spätzli valaisans aux abricots secs & jambon cru

## Glutenfrei

## RAVIOLI MIT RICOTTA & SPINAT

2 7

Fiori Ravioli farci avec ricotta et épinards

## GEMÜSETELLER

2 7

mit Röstikroketten

Assiette de légume, Croquette de Rösti

# VERRUECKTE CORDONBLEU

MIT KALBFLEISCH / AVEC VEAU + 5.-

**CORDONBLEU NATURE** 3 2

**CORDONBLEU VALAISANNE** 3 4  
mit getrockneten Aprikosen  
avec des abricots secs

**CORDONBLEU KNOBLI** 3 4  
à l'ail

**CORDONBLEU SPÄCK & ZWIEBELN** 3 4  
avec du lard et des oignons

Zu allen Cordon bleu servieren wir Pommes Frites & Gemüse  
Nous servons des frites et des légumes avec tous les Cordon bleu

Alle unsere Cordon bleu werden frisch vom Schweinsnierstück geklopft und je nach Art zubereitet, mit Schweizer Ei aus Bodenhaltung und hausgemachten Brotbröseln paniert.

Die Wartezeit (ca. 30 Minuten) lohnt sich!

Tous nos cordons bleus sont fraîchement découpés dans le rognon de porc et, selon le cas, panés, préparés, panés avec des œufs suisses d'élevage au sol et de la mie de pain maison.

Le temps d'attente (environ 30 minutes) en vaut la peine !

Herkunftsverzeichnis Fleisch:

Rind: CH / Schwein: CH & DE / Kalb CH / Lachs: Norwegen / Poulet CH / Ente: FR

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

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

Wir beziehen unser Fleisch hauptsächlich bei den einheimischen Metzgereien.

# WINZERMENU

SIGI'S

## GERÄUCHERTE ENTENBRUSTSTREIFEN

auf Feldsalat mit Orangenfilets,  
gerösteten Pinien & Granatapfelkernen

\*\*\*

## KLARE GEMÜSEBOUILLON

mit pikanten Fleischbällchen

\*\*\*

## RINDSFILETWÜRFELI

## AN RASSIGER STROGANOFF SAUCE

hausgemachte Spätzli

\*\*\*

## REGIONALE KÄSEVARIATION

oder

## HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

mit Vanilleeis

**MENU KOMPLETT CHF 65**

Auf Wunsch kann zum Essen eine Weinbegleitung bestellt werden  
+ CHF 35 pro Person  
inbegriffen sind Monatswein Weiss (1dl) und Rot (2dl), Mineralwasser  
(5dl), 1 Kaffee und 1 regionaler Schnaps