

„Höllisch guter Wein und himmlisch gutes Essen“



Willkommen im Höllenwein, wo Genuss zur Versuchung wird!

Unser Motto:

„Höllisch guter Wein & himmlisch gutes Essen“

ist nicht nur ein Versprechen, sondern gelebte Tradition.

Freue dich auf deftige, hausgemachte Spezialitäten,

frisch zubereitet mit regionalen Zutaten,

begleitet von erlesenen Weinen aus Salgesch.

Ob herzhaftere Klassiker oder feine Köstlichkeiten –

bei uns lodert die Leidenschaft für gutes Essen.

Lass dich von unserer gemütlichen Ambiente verführen und
geniesse ein Geschmackserlebnis, das höllisch gut schmeckt!

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

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

Mail: info@hotelarkanum.ch

Suppe, Salate und Vorspeisen

1/2

1/1

HAUSGEMACHTE WINZERCONSOMMÉ 9.8

MIT CORNALIN, GEMÜSEBRUNOISE UND CROÛTONS
CONSOMMÉ DES VIGNERONS FAIT MAISON AVEC CORNALIN,
BRUNOISE DE LÉGUMES ET CROÛTONS

SPARGELCRÈMESUPPE 11

VERFEINERT MIT VANILLE AUS MADAGASKAR UND PISTAZIEN
SOUPE À LA CRÈME D'ASPERGES
AFFINÉE AVEC DE LA VANILLE DE MADAGASCAR ET PISTACHES

SALAT VOM BUFFET 9.5 16

SALADE DU BUFFET

NATURPARK SALAT 16.5 23

BLATTSALAT, SPARGEL, ROHSCHINKEN, BEEREN, NÜSSE UND ALPKÄSE AN VINAIGRETTE
SALADE DU PARC NATUREL
SALADE VERTE ASPERGES VERTES, JAMBON CRU, BAIES, NOIX, FROMAGE D'ALPAGE ET VINAIGRETTE

ARKANUMSALAT MIT SPECK UND EI 13.5 18

SALADE ARKANUM, LARD ET ŒUFS

KNUSPRIGE BRUSCHETTA MIT SIGI'S RAUHLACHS 18

ZWIEBELN, CORNICHONS, KAPERN UND ZITRONENÖL,
BRUSCHETTA CROUSTILLANTE AU SAUMON FUMÉ DE SIGI
OIGNONS, CORNICHONS, CÂPRES ET HUILE DE CITRON

GEBRATENE RIESENCREVETTEN 25

GEBRATEN IM OLIVENÖL, LIMETTEN, KNOBLAUCH UND PEPPERONCINI
CREVETTES GÉANTES
RÔTIÉS À L'HUILE D'OLIVE, CITRON VERT, AIL ET PEPPERONCINI

WALLISER TELLER WALLISER TROCKENFLEISCHSPEZIALITÄTEN IGP 18 28

ASSIETTE VALAISANNE
SPÉCIALITÉS VALAISANNES DE VIANDE SÉCHÉE IGP

ALPKÄSE TELLER 16 25

ASSIETTE DE FROMAGES D'ALPAGE

ZUSÄTZLICHES GEDECK MIT BROT UND BUTTER PRO PERSON + CHF 2.5
COUVERT SUPPLÉMENTAIRE AVEC PAIN ET BEURRE PAR PERSONNE + CHF 2.5

WWW.HOTELARKANUM.CH

MONATLICHE NEWS &

AKTIONEN

sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken und der
gestzlichen Steuern und Service

WINZERMENU

BRUSCHETTA
MIT SIGI'S RAUHLACHS



WINZERCONSOMMÉ
MIT CORNALIN
GEMÜSEBRUNOISE



ROSA GEBRATENES RINDSFILET
VOM WALLISER BIO NATURA BEEF
RASSIGE SYRAHSAUCE
BRATKARTOFFELN



REGIONALER KÄSETELLER

ODER

TRAUBENSORBET
MIT WALLISER SCHAUMWEIN

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)

NATURPARK MENU



NATURPARKSALAT

SPARGEL, ROHSCHINKEN,
BEEREN, NÜSSE UND ALPKÄSE
AN VINAIGRETTE



GESCHNETZELTES

WALLISER BIO NATURA BEEF

ALPENKRÄUTERSAUCE
HAUSGEMACHTE SPÄTZLI



HAUSGEMACHTER APRIKOSENSTREUSEL

VANILLESAUCE

MENU KOMPLETT

CHF 45

SALGESCHER WASSER
PRO PERSON CHF 2.-
ODER
PRO KRUG CHF 4.50

ALS PARTNER VON 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.

UNSERE 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 FILET DE PORC
ET PRÉPARÉS SELON LE TYPE.
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!

CORDON BLEU MIT KALBFLEISCH +7

CORDON BLEU BÄRLAUCH 35

BÄRLAUCHPESTO, SCHINKEN UND RACLETTEKÄSE

CORDON BLEU À L'AIL DES OURS

PESTO À L'AIL DES OURS, JAMBON ET FROMAGE À RACLETTE

CORDON BLEU WALLISER ART 34

GEDÖRRTE APRIKOSEN, SCHINKEN UND RACLETTEKÄSE

CORDON BLEU VALAISANNE

ABRICOTS SÉCHÉS, JAMBON ET FROMAGE À RACLETTE

CORDON BLEU SPÄCK UND ZWIEBEL 34

SPECK, ZWIEBELN UND RACLETTEKÄSE

CORDON BLEU LARD, OIGNON, JAMBON ET FROMAGE À RACLETTE

CORDON BLEU "NATUR" 32

TRADITIONELL MIT SCHINKEN UND RACLETTEKÄSE

CORDON BLEU NATUR

TRADITIONNEL AVEC JAMBON ET FROMAGE À RACLETTE

ALLE UNSERE CORDON BLEU SIND AUCH GLUTENFREI ERHÄLTICH
TOUS NOS CORDONS BLEUS SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES SANS GLUTEN.

FISCH UND FLEISCH

EIER UND ALPBUTRTER: EIERHOF MEICHTRY, GUTTET-FESCHEL, VS

BROT: BÄCKEREI MATHIER, SUSTEN, VS

SCHWEINEFLEISCH: CH/DE

KALB: BAUERNHOF FORSTER & ALLENSPACH, BRUNAU TG

NATURA BEEF: STALLUNG EGON IMHOF, RARON VS (BIO)

SEEZUNGE: NL/F

ZANDER: KZ

SEEZUNGE IN ALPBUTTER GEBRATEN 45

ZITRONENPEFFER UND PETERSILIENKARTOFFELN

SOLE RÔTIE AU BEURRE D'ALPAGE

POIVRE AU CITRON ET POMMES DE TERRE PERSILLÉES

ZANDER MIT KRÄUTERKRUSTE 32

PETERSILIENKARTOFFELN

SANDRE EN CROÛTE D'HERBES, POMMES DE TERRE AU PERSIL

ENTRECÔTE VOM WALLISER BIO NATURA BEEF 46

SYRAHSAUCE, GEMÜSE UND BRATKARTOFFELN

ENTRECÔTE DE BŒUF VALAISAN BIO NATURA BEEF

SAUCE SYRAH, LÉGUMES ET POMMES DE TERRE SAUTÉES

HACKSTEAK VOM WALLISER BIO NATURA BEEF 22

ÜBERBACKEN MIT RACLETTEKÄSE, TOMATEN UND POMMES FRITES

STEAK HACHÉ DE BŒUF BIO VALAISAN NATURA BEEF

GRATINÉ AVEC DU FROMAGE À RACLETTE, TOMATES ET DES POMMES FRITES

SCHWEINSSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER 25

POMMES FRITES UND GEMÜSEGARNITUR

STEAK DE PORC AU BEURRE AUX HERBES, POMMES FRITES ET LÉGUMES

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL 25

POMMES FRITES UND GEMÜSE

ESCALOPE DE PORC PANÉE, POMMES FRITES ET DE LÉGUMES

WALLISER BIO NATURA BEEF GESCHNETZELTES 32

ALPENKRÄUTERSAUCE UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLI

EMINCÉ DE BŒUF VALAISAN BIO NATURA

SAUCE AUX HERBES DES ALPES ET SPÄTZLI MAISON

KALBS-RAHMSCHNITZEL AUS DEM THURGAU 38

HAUSGEMACHTE BUTTERSPÄTZLI UND GEMÜSE

ESCALOPE DE VEAU À LA CRÈME DE THURGOVIE,

SPÄTZLI AU BEURRE MAISON ET LÉGUMES

GAUMENFREUDE AUS DEN ALPEN UND DARÜBER HINAUS

SPÄTZLI GÄRTNERIN 27

MIT GEMÜSE UND ALPCHÉES

SPÄTZLI DU JARDIN AVEC LÉGUMES, FROMAGE D'ALPAGE

WALLISER SPÄTZLI 27

GEDÖRRTÉ APRIKOSEN, ROHSCHINKEN UND ALPCHÉES

SPÄTZLI VALAISAN ABRICOTS SECS, JAMBON CRU ET FROMAGE D'ALPAGE

GEMÜSETELLER MIT POMMES FRITES 27

ASSIETTE DE LÉGUMES AVEC POMMES FRITES



"FIORI" MIT RICOTTA UND SPINAT RAVIOLI 27

FIORI RAVIOLI FARCI, RICOTTA ET ÉPINARDS



BÄRLAUCHRAVIOLI MIT CHERRYTOMATEN 27

RAVIOLIS À L'AIL DES OURS AVEC TOMATES CERISES

SPARGELRAVIOLI 27

RAVIOLIS AUX ASPERGES

RACLETTE RÖSTI 22

MIT KÄSE ÜBERBACKEN

RÖSTI DE RACLETTE GRATINÉS AU FROMAGE



RACLETTE RÖSTI 25

MIT SPÄCK UND ZWIEBEL

RÖSTI À RACLETTE AVEC LARD ET OIGNON



CHEESSCHNITTA NATUR 20

BROT, RACLETTEKÄSE UND WEIN

CROÛTE AU FROMAGE ET VIN

CHEESSCHNITTA SCHINKEN UND EI 25

BROT, RACLETTEKÄSE, WEIN, SCHINKEN ET SPIEGELEI

CROÛTE AU FROMAGE, JAMBON, OEUF ET VIN

zusätzliches Spiegelei | œuf au plat supplémentaire +CHF 2

MIT ALPCHÉES VOM NATURPARK "PFYN-FINGES"
IGNAZ MOLLING, MOUNIR ODER WALLISERALPEN
RACLETTECHÉES AUS DEM TURTMANTAL

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