



LIEBE GÄSTE

ALLES BEGINNT MIT EINEM HERZLICH WILLKOMMEN

Dein Bankett im Hotel Arkanum
Unvergesslich. Kulinarisch. Persönlich.
Ob Firmenessen, Familienfeier oder ein
gemütlicher Abend mit Freund:innen – wir
machen deinen Anlass zu etwas Besonderem.
Du wählst das Budget, wir stellen dir gerne
passende Menüvorschläge zusammen.
Individuelle Menüs nach Wunsch & Budget
Persönliche Beratung und unkomplizierte

Organisation

Auf Wunsch mit Apéro und
Rahmenprogramm

Unsere Tipps für dein Event:

- Escape Game mit Abendessen
- Yoga im Weinberg mit anschliessendem
Brunch
- Walliser Abend mit Raclette à discretion

Mehr Ideen und Infos findest du auf:

www.hotelarkanum.ch

Wir freuen uns auf deine Anfrage!

Direktion **Rita & Sigi Moreillon-Allenspach**

Chef de service: **Carla**

Küchenchef: **Claude**

Reservierungen: **Saschia** Marketing: **Melanie**

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

Mail: info@hotelarkanum.ch

SUPPE, SALATE UND VORSPEISEN

1/2

1/1

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



Spargelcremesuppe mit Knusperspeck 12
crème d'asperges avec lard grillé



Winzerconsomme vom Natura Beef 9.8
mit Gemüsebrunoise und Rotwein
*Consommé de vigneron de Natura beef
avec brunoise de légumes et vin rouge*

Salatbuffet 9.5 16
Salade Buffet



Naturparksalat 16 28
Salat mit Spargeln, Ei, Erdbeeren, Nüssen Alpchees,
an Bärlauchdressing
*Salade du parc naturel
Salade d'asperges, oeuf, fraises, noix, Fromage alpage,
vinaigrette à l'ail des ours*

Rindstatar 20 32
Tartare de bœuf



Warme Spargeln 18 32
mit Walliser Rohschinken und Bärlauch Pesto
*Asperges chaudes avec jambon cru du Valais
et pesto à l'ail des ours*



Geräuchertes Forellenfilet VS 18 32
Forellenfilet von der Simplon Räucherei im Gabi,
Waldorfsalat
Filet de truite du Simplon , salade, Waldorf

Walliser Alpchees Teller 18 28
Assiette de fromage d'alpage valaisan

Walliser Teller 18 28
Walliser Trockenfleisch Spezialitäten IGP
*Assiette valaisanne spécialités de viande
séchées IGP*

zusätzliches Gedeck mit Brot & Butter pro Person
+ CHF 2.50

couvert supplémentaire avec pain et beurre par personne + CHF
2.50

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

WINZERMENU



Geräuchertes Forellenfilet VS

von der Simplon Räucherei,
mit Waldorfsalat



Spargelcremesuppe mit Knusperspeck



VS BIO Natura Beef Rindsfilet

an grüner und rosa Pfeffersauce
Rosmarin Kartoffeln
Gemüsevariation



regionaler Käseteller VS

oder

Himbeertörtchen

mit Himbeersorbet

Menu komplett

CHF 75

Auf Wunsch kann zum Essen
die Weinbegleitung bestellt werden
CHF 35 pro Person

(inbegriffen sind 4 x 1 dl Monatswein Weiss
und Rot, Mineralwasser & 1 Kaffee und 1
regionaler Schnaps)

NATURPARK MENU

Naturparksalat

Salat mit Spargeln, Erdbeeren,
Ei, Nüssen, Alpchees,
an Bärlauchdressing



VS Natura Beef Geschnetzeltes

an Alpenkräutersauce
hausgemachte Spätzli
Gemüse garnitur



Hausgemachter
Aprikosenkuchen
mit Rahm

Menu komplett
CHF 45



PFYN-FINGES
Naturpark Wallis
Parc naturel Valais

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


UNSERE KLASSIKER

Kalbschnitzel TG 41
an Cognac-Rahmsauce
Spätzli & Gemüse garnitur
escalope de veau, sauce au cognac, spätzli & légumes

Entrecôte 45
vom Walliser Bio Natura Beef
Syrahsauce, Rosmarinkartoffeln, Gemüse garnitur
*Entrecôte de bœuf Natura du valaisanne env. 200g
sauce syrah, pommes de terre au romarin, Garniture
de légumes*

Natura Beef Bio Geschnetzeltes 32
Alpenkräutersauce, hausgemachte Spätzli,
Gemüse garnitur
*Emincé de bœuf Natura de Rarogne
Sauce aux herbes des Alpes, Spätzli maison, Garniture
de légumes*

Hacksteak vom Walliser Natura Beef 25
mit Tomaten & Raclettekäse überbacken,
Pommes Frites
*Steak haché Natura Beef du valaisanne
avec tomate et gratiné au fromage à raclette,
pommes frites*

 **Schweinssteak mit Kräuterbutter** 25
Pommes frites, Gemüse garnitur
*Steak de porc au beurre aux herbes, pommes
frites,*

Paniertes Schweinsschnitzel 25
Pommes frites, Gemüse garnitur
*Escalope de porc panée, pommes frites, garniture
de légumes*

Schweinefleisch: CH / DE

Kalb: Bauernhof Forster & Allenspach, Brunau TG

Natura Beef BIO: Stallung Egon Imhof, Raron VS

Poulet CH

UNSERE VERRÜCKTEN CORDON BLEU

Salatbuffet

als Vorspeise zu allen Cordonbleu inklusive

Cordon bleu "Arkanum" vom Kalb TG 45

Trockenfleisch, Raclettekäse
veau, viande séchée, fromage à raclette

Cordon Bleu "Äpler" vom Kalb TG 45

Rohschinken, Bergkräuter, Raclettekäse
veau, jambon cru, herbes de montagne, fromage à raclette

Cordon bleu "Bauernart" mit Fleischkäse 25

Kalbbrät, Schinken, Raclettekäse
veau, jambon, fromage à raclette

Cordon bleu "Späck & Zwiebeln" 34

Schwein, Schinken, Speck, Zwiebeln, Raclettekäse
Porc, jambon, lard, oignons, fromage à raclette

Cordon bleu "Chnobi" 34

Schwein, Schinken, Knoblauch, Raclettekäse
Porc, jambon, l'ail fromage à raclette

Cordon bleu "Valaisanne" 34

Schwein, Schinken, getrocknete Aprikosen, Raclettekäse
Porc, jambon, abricots séché, fromage à raclette

Cordon bleu "Natur" 32

Schwein, Schinken, Raclettekäse - ganz traditionell
Porc, jambon, fromage à raclette - tout à fait traditionnel

Unser Cordon Bleu werden frisch zubereitet und mit Pommes Frites serviert.

Die Wartezeit (ca. 30 Minuten) lohnt sich!

Nos cordons bleus sont fraîchement préparés et servis avec des frites .

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

Eier: Eierhof Meichtry,
Guttet-Feschel VS
Schweinefleisch: CH / DE
Kalb: Bauernhof Forster &
Allenspach, Brunau TG
Natura Beef: Stallung
Egon Imhof, Raron VS



**alle unsere Cordon bleu sind auch glutenfrei erhältlich
tous nos cordons bleus sont également disponibles sans gluten**

VEGETARISCH & CHEESCHNITTE



Raclette Rösti

20

Rösti mit Raclettekäse überbacken



Rösti Gärtnerin mit Gemüse, Raclettekäse

24

Rösti du jardinier poêlé de légumes, fromage de raclette

Spätzli mit Spargeln & Rohschinken

30

Spätzlis aux asperges et jambon cru

Walliser Spätzli

27

gedörnte Aprikosen und Rohschinken

Spätzli valaisanne, abricots secs, jambon cru

Sigis Spätzli werden alle mit Alpchees vom Jgnaz Molling, Hof mit Herz, Leuk-Susten, Josef Mounir, Salgesch oder Turmänner Raclettekäse verfeinert

Cheesschnitta natur

20

Brot, Raclettekäse, Wein

Croûte au fromage, vin

Cheesschnitta Schinken und Ei

25

Brot, Raclettekäse, Wein, Schinken, Spiegelei

Croûte au fromage, jambon, oeuf, vin

zusätzliches Spiegelei | œuf au plat supplémentaire +CHF 2



Gebratener Alpen Zander CH mit Bärlauchkruste

42

Rosmarinkartoffeln, Gemüsegarnitur

Sandre poêlé en croûte d'ail des ours pommes de terre au romarin, Garniture de légumes



Gemüseteller mit Röstikroketten

25

Assiette de légumes, Croquettes de rösti

Ravioli mit Bärlauch

25

Ravioli à l'ail d'ours

weitere gluten- oder laktosefrei Speisen sind auf Anfrage erhältlich



d'autres plats sans gluten ou sans lactose sont disponibles sur demand

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