

WEINE IM Offenausschank



WWW.HOTELARKANUM.CH

MONATLICHE NEWS &

AKTIONEN

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

WEISSWEINE

JOHANNISBERG	1DL 5.50
FERNAND CINA, DOMAINES KREUZRITTER	
SALUT	1DL 5.50
DOMAINES KREUZRITTER	
PETITE ARVINE	1DL 7.50
FERNAND CINA	

ROTWEINE

PINOT NOIR	1DL 5.50
FERNAND CINA, DOMAINES KREUZRITTER	
CUVÉÉ D'HONEUR	1DL 8.50
DOMAINES KREUZRITTER	
CUVÉÉ ROUGE 56	1DL 8
FERNAND CINA	

Siehst du Wein im Glase blinken,
lerne von mir deine Pflicht:
Trinken kannst du,
du kannst trinken;
doch betrinke dich nur nicht.

(Gotthold Ephriam Lessing)

Nichts passendes gefunden?
Frage unser Mitarbeiter für eine weitere
Weineempfehlung

LIEBE GÄSTE

alles beginnt mit einem Herzlich 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

WWW.HOTELARKANUM.CH / TEL. 027 451 21 00
MAIL: INFO@HOTELARKANUM.CH

Suppe Salate und Vorspeisen

1/2

1/1

SPARGELCREMESUPPE MIT MORCHELN 12

SOUPE À LA CRÈME D'ASPERGES AVEC MORILLES

WINZERCONSOMME VOM NATURA BEEF 9.8

MIT GEMÜSEBRUNOISE UND ROTWEIN

CONSOMMÉ DE VIGNERON DE NATURA BEEF

AVEC BRUNOISE DE LÉGUMES ET VIN ROUGE

GRÜNER SALAT 6.5

SALADE VERTE

GEMISCHTER SALAT 9.5 16

SALADE MÊLÉE

NATURPARK SALAT 16 28

SALAT MIT SPARGELN ERDBEEREN, TROCKENFLEISCH, NÜSSEN ALPCHES, BÄRLAUCHDRESSING

SALADE DU PARC NATUREL

SALADE D'ASPERGES, DE FRAISES, DE VIANDE SÉCHÉE, DE NOIX, FROMAGE D'ALPAGE,

VINAIGRETTE À L'AIL DES OURS

RINDSTATAR 20 32

MIT COGNAC ODER WHISKEY VERFEINERT +5

TARTARE DE BŒUF

AFFINÉE AVEC DU COGNAC OU DU WHISKY

WARME SPARGELN 16 28

MIT WALLISER ROHSCHINKEN UND BÄRLAUCH PESTO

ASPERGES CHAUDES AVEC JAMBON CRU DU VALAIS

ET PESTO À L'AIL DES OURS

ZWEIERLEI VOM GERÄUCHERTEN FISCH 18 32

FORELLENFILET VOM SIMPLON UND SIGI'S LACHS, SALAT, MEERRETTICHMOUSSE

DUO DE POISSONS FUMÉS

FILET DE TRUITE DU SIMPLON ET SAUMON DE SIGI, SALADE, MOUSSE AU RAIFORT

WALLISER ALPCHES TELLER 18 28

ASSIETTE DE FROMAGE D'ALPAGE VALAISAN

WALLISER TELLER 18 28

WALLISER TROCKENFLEISCHSPEZIALITÄTEN IGP

ASSIETTE VALAISANNE SPÉCIALITÉS DE VIANDE SÉCHÉES IGP

WWW.HOTELARKANUM.CH

MONATLICHE NEWS &

AKTIONEN

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

zusätzliches Gedeck mit Brot & Butter pro
Person + CHF 2.50
couvert supplémentaire avec pain et beurre par personne +
CHF 2.50

WINZERMENU

ZWEIERLEI VOM GERÄUCHERTEN FISCH
FORELLENFILET VOM SIMPLON UND SIGI'S LACHS,
SALAT, MEERRETTICHMOUSSE, MINI ROGGENBRÖTLI



SPARGELCREMESUPPE MIT MORCHELN



RARNER NATURA BEEF RINDSFILET

AN GRÜNER UND ROSA PFEFFERSAUCE
ROSMARIN KARTOFFELN
GEMÜSEVARIATION



REGIONALER KÄSETELLER

ODER

GEBRANNTÉ CRÈME

HIMBEERSORBET

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



NATURPARK SALAT

SALAT MIT SPARGELN, ERDBEEREN, TROCKENFLEISCH,
NÜSSEN ALPCHÉES, BÄRLAUCHDRESSING



RARNER NATURA BEEF GESCHNETZELTES

ALPENKRÄUTERSAUCE
HAUSGEMACHTE SPÄTZLI
GEMÜSEGARNITUR



ERDBEER TIRA MI SÙ

MENU KOMPLETT

CHF 45

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

ALS MITGLIED BEIM NATURPARK PFYN-FINGES LEGEN WIR WERT AUF REGIONALE, SAISONALE PRODUKTE UND
SONNENERGIE
ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN
DICH UNSERE MITARBEITER AUF ANFRAGE GERNE.

UNSERE KLASSIKER



KALBSGESCHNETZELTES MIT COGNAC-RAHMSAUCE 41

SPÄTZLI & GEMÜSEGARNITUR

EMINCÉ DE VEAU. SAUCE AU COGNAC. SPÄTZLI & LÉGUMES

KALBSSCHNITZEL ROHSCHINKEN UND SALBEI 41

SYRAHSAUCE RÖSTIKROKETTEN & GEMÜSEGARNITUR

ESCALOPE DE VEAU AU JAMBON CRU ET À LA SAUGE SAUCE SYRAH

CROQUETTES DE RÖSTI & GARNITURE DE LÉGUMES

THURGAUER KALBSBRATWURST 20

ROTWEINSAUCE. RÖSTIGALETTEN. GEMÜSEGARNITUR

SAUCISSE À RÔTIR DE VEAU DE THURGOVIE. SAUCE AU VIN ROUGE. GALETTES DE

RÖSTI. GARNITURE DE LÉGUMES

RARNER NATURA BEEF GESCHNETZELTES 32

ALPENKRÄUTERSAUCE HAUSGEMACHTE SPÄTZLI GEMÜSEGARNITUR

EMINCÉ DE BŒUF NATURA DE RAROGNE

SAUCE AUX HERBES DES ALPES SPÄTZLI MAISON GARNITURE DE LÉGUMES

ENTRECÔTE VOM RARNER NATURA BEEF CA.200G 45

SYRAHSAUCE. ROSMARINKARTOFFELN GEMÜSEGARNITUR

ENTRECÔTE DE BŒUF NATURA DE RAROGNE ENV. 200G

SAUCE SYRAH. POMMES DE TERRE AU ROMARIN. GARNITURE DE LÉGUMES

HACKSTEAK VOM RARNER NATURA BEEF 22

ÜBERBACKEN MIT RACLETTEKÄSE UND TOMATEN. POMMES FRITES

STEAK HACHÉ NATURA BEEF DE RAROGNE

GRATINÉ AU FROMAGE À RACLETTE ET AUX TOMATES. POMMES FRITES

SCHWEINSSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER 25

POMMES FRITES. GEMÜSEGARNITUR

STEAK DE PORC AU BEURRE AUX HERBES POMMES FRITES. GARNITURE DE LÉGUMES

PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL 25

POMMES FRITES. GEMÜSEGARNITUR

ESCALOPE DE PORC PANÉE POMMES FRITES. GARNITURE DE LÉGUMES

SCHWEINEFLEISCH: CH / DE

ZANDER: VNM / RUS

KALB: BAUERNHOF FORSTER & ALLENSPACH, BRUNAU TG

NATURA BEEF: STALLUNG EGON IMHOF, RARON VS

SIGI'S SPÄTZLI VEGETARISCH UND CHEESCHNITTE

SIGIS SPÄTZLI WERDEN ALLE MIT ALPCHES VOM JGNAZ MOLLING, HOF MIT HERZ, LEUK-SUSTEN, JOSEF MOUNIR, SALGESCH ODER TURMÄNNER RACLETTEKÄSE ÜBERBACKEN



SPÄTZLI GÄRTNERIN MIT GEMÜSESTREIFEN 27

SPÄTZLI DU JARDINIER POËLÉ DE LÉGUMES

SPÄTZLI MIT SPARGELN 30

SPÄTZLIS AUX ASPERGES

WALLISER SPÄTZLI 27

GEDÖRRTE APRIKOSEN UND ROHSCHINKEN ROHSCHINKEN

SPÄTZLI VALAISANNE. ABRICOTS SECS. JAMBON CRU

CHEESSCHNITTA NATUR 20

BROT. RACLETTEKÄSE. WEIN

CROÛTE AU FROMAGE NATUR 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

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

GEBRATENER ZANDER MIT BÄRLAUCHKRUSTE 32



ROSMARINKARTOFFELN. GEMÜSEGARNITUR

SANDRE POËLÉ EN CROÛTE D'AIL DES OURS POMMES DE TERRE AU ROMARIN.

GARNITURE DE LÉGUMES

GEMÜSETELLER MIT RÖSTIKROKETTEN 27



ASSIETTE DE LÉGUMES. CROQUETTES DE RÖSTI

"FIORI" MIT RICOTTA UND SPINAT RAVIOLI 27



FIORI RAVIOLI FARCI AVEC RICOTTA ET ÉPINARDS



WEITERE GLUTENFREIE SPEISEN SIND AUF ANFRAGE ERHÄLTlich

D'AUTRES PLATS SANS GLUTEN SONT DISPONIBLES SUR DEMAND

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

UNSERE VERRÜCKTEN CORDON BLEU



EIER: EIERHOF MEICHTRY, GUTTET-FESCHEL VS
SCHWEINEFLEISCH: CH / DE
KALB: BAUERNHOF FORSTER & ALLENSPACH, BRUNAU TG
NATURA BEEF: STALLUNG EGON IMHOF, RARON VS
POULET: CH

CORDON BLEU "ARKANUM" 45

NATURA BEEF, ROHSCHINKEN, PEPPERONI, RACLETTEKÄSE
NATURA BEEF, JAMBON CRU, PEPPERONI, FROMAGE À RACLETTE

CORDON BLEU "ÄPLER" 45

KALB, ROHSCHINKEN, BERGKRÄUTER, RACLETTEKÄSE
VEAU, JAMBON CRU, HERBES DE MONTAGNE, FROMAGE À RACLETTE

CORDON BLEU "BOMBAY" 32

POULETBRUST, SCHINKEN, ANANAS, CURRY, RACLETTEKÄSE
POITRINE DE POULET, JAMBON, ANANAS, CURRY, FROMAGE À RACLETTE

CORDON BLEU "SPÄCK & ZWIEBELN" 34

SCHWEIN, SCHINKEN, SPECK, ZWIEBELN, RACLETTEKÄSE
PORC, JAMBON, LARD, OIGNONS, FROMAGE À RACLETTE

CORDON BLEU "CHNOBLI" 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
UND GEMÜSE SERVIERT.

DIE WARTEZEIT (CA. 30 MINUTEN) LOHNT SICH!

NOS CORDONS BLEUS SONT FRAÎCHEMENT PRÉPARÉS ET SERVIS AVEC DES FRITES
ET DES LÉGUMES.

LE TEMPS D'ATTENTE (ENVIRON 30 MINUTES) EN VAUT LA PEINE !



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