

# 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](http://WWW.HOTELARKANUM.CH) / TEL. 027 451 21 00

MAIL: [INFO@HOTELARKANUM.CH](mailto:INFO@HOTELARKANUM.CH)

# Suppe Salate und Vorspeisen

1/2

1/1

## WINZERCONSO MMÉ MIT CROÛTONS

9.8

CONSO MMÉ DES VIGNERONS AVEC CROÛTONS

## KÛRBISCRÈMESUPPE

11

MIT KERNEN, KÛRBISÖL UND RAHMHAUBE

SOUPE À LA CRÈME DE POTIRON, PÉPINS, HUILE DE POTIRON

CAPUCHON À LA CRÈME

## GRÛNER SALAT

6.5

SALADE VERTE

## GEMISCHTER SALAT

9.5

16

SALADE MÊLÉE

## NATURPARK SALAT

16.5

23

HERBSTLICHER SALAT MIT DÖRR-ZWETSCHGEN, NUSSEN,

GEBRATENEM SPECK UND ALPKÄSE AN ROTWEINDRESSING

SALADE D'AUTOMNE AUX PRUNEAUX, NOIX, LARDONS GRILLÉS, FROMAGE D'ALPAGE AVEC

DRESSING AU VIN ROUGE

## ARKANUMSALAT MIT SPECK UND EI

12.5

16

SALADE ARKANUM, LARD ET ŒUFS

## FÖRSTERSALAT

14

21

LAUWARME EIERSCHWÄMMLI UND SPECK AN BALSAMICODRESSING

CHANTERELLES TIÈDES ET LARD À LA VINAIGRETTE BALSAMIQUE

## ZWEIERLEI VOM GERÄUCHERTEN FISCH

18

28

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

DUO DE POISSONS FUMÉS

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

## WINZERSALAT

18

28

HAUSTERRINE MIT TRAUBEN-CHUTNEY, HERBSTSALAT AN ROTWEINDRESSING

SALADE DES VIGNERONS

TERRINE MAISON AU CHUTNEY DE RAISIN, SALADE D'AUTOMNE AU DRESSING DE

VIN ROUGE

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

WWW.HOTELARKANUM.CH

MONATLICHE NEWS &

AKTIONEN

# HERBSTLICHES WINZERMENU

HAUSTERRINE  
HERBSTLICHER SALAT  
MIT TRAUBEN-CHUTNEY



WINZERCONSOMMÉ MIT CORNALIN



ROSA GEBRATENES HIRSCHENTRECÔTE

SYRAHSAUCE  
WILDBEILAGEN

ODER

ZARTES KALBSFILET AUS DEM THURGAU  
AN EIERSCHWÄMMLISAUCE

SAFRANNUDELN  
GEMÜSE



REGIONALER KÄSETELLER

ODER

COUPE HEIDELBEER  
MIT HEIDELBEER-MERIGUE-GLACE

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

HERBSTLICHER SALAT MIT DÖRR-ZWETSCHGEN,  
NÜSSEN UND GEBRATENEM SPECK  
ALPKÄSE  
AN ROTWEINDRESSING



## WALLISER NATURA BEEF PFEFFER "JÄGER ART"

EIERSCHWÄMMLI UND CROÛTONS  
HAUSGEMACHTE SPÄTZLI, GLASIERTE MARRONI  
BIRNE MIT PREISELBEER KONFITÜRE



## HAUSGEMACHTER HEIDELBEERKUCHEN NIDLU-GLACE

## 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.

# WILDSPEZIALITÄTEN

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



## STEINPILZRAVIÖLI ALS VORPEISE 20

MIT BUTTER & BERGKRÄUTERN

RAVIOLIS AUX CÈPES AVEC BEURRE ET HERBES DE MONTAGNE COMME ENTRÉE

## ROSA GEBRATENES HIRSCHENTRECÔTE 45

AN KRÄFTIGER SYRAHSAUCE

ENTRECÔTE DE CERF ROSÉ, SAUCE SYRAH RELEVÉE

## HIRSCHPEFFER JÄGER ART 35

EIERSCHWÄMMLI UND CROÛTONS

CIVET DE CERF, CHANTERELLES ET CROÛTONS

## REHSCHNITZEL "MIRZA" 39

EIERSCHWÄMMLI UND WILDRAHMSAUCE.

ESCALOPE DE CHEVREUIL "MIRZA" CHANTERELLES, SAUCE À LA CRÈME DE GIBIER

## WILDTELLER VEGI 28

HAUSGEMACHTE SPÄTZLI, EIERSCHWÄMLISAUCE ROTKRAUT, MARRONI, FRÜCHTE, UND PREISELBEEREKONFITÜRE

ASSIETTE DE GIBIER PAUVRE CHASSEUR SPÄTZLI FAIT MAISON, CHOU ROUGE, MARRONS, SAUCE AUX CHANTERELLES, FRUITS ET AIRELLES ROUGES

## AUF VORBESTELLUNG AB 2 PERSONEN

### FONDUE BACCHUS PRO PERSON 49

GEMISCHTER SALAT ALS VORPEISE, REH- UND HIRSCHFLEISCH & WILDBEILAGEN

SALADE MÉLÉE EN ENTRÉE, VIANDE DE CHEVREUIL ET DE CERF, ACCOMPAGNEMENTS DE GIBIER

### REHRÜCKEN MIT EIERSCHWÄMMLI SAUCE PRO PERSON 49

SELLE DE CHEVREUIL SAUCE AUX CHANTERELLES À PARTIR DE 2 PERSONNES ET UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

ALLE UNSERE WILDGERICHTE SERVIEREN WIR MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI, ROTKRAUT NACH ALTEM REZEPT, GLASIERTE 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

# UNSERE KLASSIKER

EIER: EIERHOF MEICHTRY, GUTTET-FESCHEL VS

SCHWEINEFLEISCH: CH / DE

KALB: BAUERNHOF FORSTER & ALLENSPACH, BRUNAU TG

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

POULET: CH

## KALBSGESCHNETZELTES 35

SAFRANNUDELN UND GEMÜSEGARNITUR

EMINCÉ DE VEAU NOUILLES AU SAFRAN ET GARNITURE DE LÉGUMES

## KALBSSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER 45

MIT KROKETTEN UND GEMÜSEGARNITUR

STEAK DE VEAU AU BEURRE AUX HERBES CROQUETTES

ET GARNITURE DE LÉGUMES

## ENTRECÔTE VOM WALLISER ERINGER RIND 48

SYRAHSAUCE SAFRANNUDELN UND GEMÜSEBOUQUET

ENTRECÔTE BŒUF D'HÉRENS SAUCE SYRAH CROQUETTES DE RÔSTI

ET BOUQUET DE LÉGUMES

## HACKSTEAK VOM WALLISER BIO NATURA BEEF 22

ÜBERBACKEN MIT RACLETTEKÄSE, TOMATEN UND POMMES FRITES

STEAK HACHÉ DE BŒUF VALAISAN NATURA BEEF BIO

GRATINÉ AU FROMAGE À RACLETTE, AUX TOMATES ET POMMES FRITES

## SCHWEINSSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER 25

POMMES FRITES UND GEMÜSEGARNITUR

STEAK DE PORC AU BEURRE AUX HERBES POMMES FRITES ET

GARNITURE DE LÉGUMES

## PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL 25

POMMES FRITES UND GEMÜSEGARNITUR

ESCALOPE DE PORC PANÉE, POMMES FRITES ET GARNITURE DE LÉGUMES

## WALLISER NATURA BEEF PFEFFER "JÄGER ART" 30

EIERSCHWÄMMLI, CROÛTONS, HAUSGEMACHTE SPÄTZLI UND BIRNE

MIT PREISELBEERKONFITÜRE

CHANTERELLES, CROÛTONS, SPÄTZLI MAISON, POIRE AVEC CONFITURE

D'AIRESSELLES ROUGES

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

# HAUSGEMACHTE SPÄTZLI



MIT ALPCHES VOM NATURPARK "PFYN-FINGES"  
IGNAZ MOLLING ODER JOSEF MOUNIR  
RACLETTECHES AUS DEM TURTMANNTAL

## FÖRSTERSPÄTZLI MIT EIERSCHWÄMMLI

SPÄTZLI FORESTIER AVEC DES CHANTERELLE

27

## WALLISER SPÄTZLI

GEDÖRRTE APRIKOSEN UND ROHSCHINKEN

27

SPÄTZLI VALAISANNE ABRICOTS SECS ET JAMBON CRU

## SPÄTZLI GÄRTNERINNEN

MIT GEMÜSE

27

SPÄTZLI DU JARDINIER AVEC LÉGUMES

## FISCH & VEGETARISCH

### GEMÜSETELLER MIT RÖSTIKROKETTEN

ASSIETTE DE LÉGUMES AVEC CROQUETTES

27

### GEBRATENER ZANDER MIT KÜRBISWÜRFELI UND PESTO

32

KROKETTEN UND GEMÜSEGARNITUR

SANDRE RÔTI AVEC CUBES DE COURGE ET PESTO, CROQUETTES

GARNITURE DE LÉGUMES

### "FIORI" MIT RICOTTA UND SPINAT RAVIOLI

FIORI RAVIOLI FARCI, RICOTTA ET ÉPINARDS

27



### STEINPILZRAVIÖLI

28

MIT BUTTER & BERGKRÄUTERN

RAVIOLIS AUX CÈPES AVEC BEURRE ET HERBES DE MONTAGNE

### CHEESSCHNITTA NATUR

20

BROT, RACLETTEKÄSE UND WEIN

CROÛTE AU FROMAGE NATUR FROMAGE, VIN

### CHEESSCHNITTA SCHINKEN UND EI

25

BROT, RACLETTEKÄSE, WEIN, SCHINKEN UND 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