

A person is shown from the side, wearing a white long-sleeved shirt and blue jeans. They are holding a black bag with a strap and a tablet computer. The background is a sunny outdoor area with dry grass and a stone path. The image is split vertically by a torn paper effect, with the left side showing the person and the right side containing text.

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:

- Fondueplausch im gemütlichen Ambiente
 - Apéro in der Schnapsbrennerei in Salgesch
 - Fondue Bacchus – ein geselliges Highlight für
Fleischliebhaber
 - NEU: Abendessen mit Escape Game – erst gemeinsam
rätseln, dann gemeinsam geniessen
- Mehr Ideen und Infos findest du auf:

👉 www.hotelarkanum.ch

Wir freuen uns auf deine Anfrage!

Warme Küche

MITTAG: 11:30 BIS 14:00

ABEND: 18:30 BIS 21:00

DIREKTION RITA & SIGI MOREILLON-ALLENSPACH

UND UNSER GANZES TEAM

WWW.HOTELARKANUM.CH / TEL. 027 451 21 00

MAIL: INFO@HOTELARKANUM.CH

Aperitiv Zeit im Arkanum

LASS DICH VON UNSEREN KÖSTLICHKEITEN VERFÜHREN

BRUSCHETTA LACHS

CHF 18

Lachstatar auf getosteten Paillasbrot

KLEINES WALLISER TELLER

CHF 18

Hobelkäse, Trockenfleisch, Hauswurst,
Rohschinken, Speck & Garnitur

KLEINES HOBELKÄSETELLER

CHF 16

Hobelkäse & Garnitur

UNSERE COCKTAILS MIT SPRITZ CHF 12.-

Aperol Spritz

der Traditionelle

Sarti Spritz

Exotik Likör mit Bitter Lemon

Erdbeer Spritz

der fruchtige

Aprikosen Spritz

der Walliser

Limoncello Spritz

der Südländische

Kir Royal

der Klassiker
mit Salgescher Schaumwein

SPRITZIG GENIESSEN - ALKOHOLFREI BELEBEN CHF 9.-

Walliser - Spritz

Aprikosensaft, Zitrone & Thymian

Verde - Spritz

Ginger Ale, Limette & Minze

San - Spritz

Sanbitter, Mineralwasser & Orange

Ruby - Spritz

Tonic, Erdbeersirup & Beeren

Suppe Salate und Vorspeisen



WWW.HOTELARKANUM.CH

MONATLICHE NEWS &

AKTIONEN

	1/2	1/1
WINZERCONSOmmÉ MIT CROÛTONS	9.8	
CONSOmmÉ DES VIGNERONS AVEC CROÛTONS		
KÜRBISCRÈMESUPPE 	11	
mit Kernen, Kürbisöl & Rahmhaube		
SOUPÉ À LA CRÈME DE POTIRON, PÉPINS, HUILE DE POTIRON		
CAPUCHON À LA CRÈME		
SALAT VOM BUFFET	9.5	16
SALADE DU BUFFET		
NATURPARKSALAT	16.5	23
Herbstsalat mit Trockenfleischstreifen, Alpkäse, Baumnüsse & Birnen an Feigensenf-Dressing		
SALADE D'AUTOMNE AVEC LAMELLES DE VIANDE SÉCHÉE, FROMAGE D'ALPAGE, NOIX ET POIRES, VINAIGRETTE À LA FIGUES ET MOUTARD		
FÖRSTERSALAT	14	21
Eierschwämmli & Speck, Kürbis - Dressing		
CHANTERELLES & LARD, POTIMARRON - VINAIGRETTE		
CLAUDE'S HAUSTERRINE	12.5	
mit Dörr - Zwetschgen gefüllt & Trauben Chutney		
TERRINE MAISON FOURRÉES AUX PRUNES SÉCHÉES ET CHUTNEY AUX RAISINS		
BRUSCHETTA LACHS	18	
Lachstatar auf getosteten Paillasbrot		
TARTARE DE SAUMON SUR PAIN PAILLA GRILLÉ		
WALLISER ALPCHÉES TELLER	16	25
ASSIETTE DE FROMAGE D'ALPAGE VALAISAN		
WALLISER TELLER	18	28
VS Trockenfleischspezialitäten IGP		
ASSIETTE VALAISANNE SPÉCIALITÉS DE VIANDE SÉCHÉES IGP		

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

HERBSTLICHES WINZERMENU

CLAUDE'S HAUSTERRINE

mit Dörrzwetschgen
& herbstlichem Salat



HAUSGEMACHTE KÜRBISCRÈMESUPPE



ROSA GEBRATENES WILDSCHWEINFILET

an Feigensenf Rahmsauce
hausgemachten Spätzli
Wildbeilagen

ODER

ROSA GEBRATENES ERINGER ENTRECÔTE

VOM WALLIS

an Syrahsauce
Röstikroketten
Gemüse garnitur



REGIONALER KÄSETELLER

ODER

VENUS TRAUBEN AUS UNSEREM

RUMTOPF

mit Vanilleglace

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

Herbstsalat mit
Trockenfleischstreifen, Alpkäse,
Baumnüsse & Birnen an Feigen-
Senfdressing



WALLISER NATURA BEEF PFEFFER "JÄGER ART"

Silberzwiebel & Speck, Croûtons
hausgemachte Spätzli, glasierte Marroni
Birne mit Preiselbeer Konfitüre



ÄPRIKOSENKUCHEN

mit Vanillesauce & Nidla

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 ALLERGIEEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN
DICH UNSERE MITARBEITER AUF ANFRAGE GERNE.

WILDSPEZIALITÄTEN

ZARTES REHSCHNITZEL "MADAGASKAR"

42

an Trauben - Wildrahmsauce, parfümiert mit Vanille aus Madagaskar

AUX RAISINS - SAUCE À LA CRÈME SAUVAGE. PARFUMÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

ROSA GEBRATENES HIRSCHENTRECÔTE

45

an kräftige Syrahsauce

ENTRECÔTE DE CERF ROSÉ. SAUCE SYRAH RELEVÉE

HIRSCHPEFFER JÄGER ART

35

Silberzwiebeln & Speck, Croûtons

CIVET DE CERF. PETIT OGNIONS & LARD. CROÛTONS

ROSA GEBRATENES WILDSCHWEINFILET

39

an Feigensenf Rahmsauce

FILET DE SANGLIER RÔTI ROSE. À LA SAUCE CRÉMEUSE À LA MOUTARDE ET AUX FIGUES

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

mind. 1 Tag vorher

FONDUE BACCHUS

PRO PERSON 49

Salatbuffet als Vorspeise, Reh- und Hirschfleisch, Wildbeilagen

SALADE BUFFET. VIANDE DE CHEVREUIL ET DE CERF. ACCOMPAGNEMENTS DE GIBIER

REHRÜCKEN MIT EIERSCHWÄMLI 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, glasierten Marroni, Früchten und Preiselbeerkonfitüre

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

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



UNSERE KLASSIKER

EIER: EIERHOF MEICHTRY, GUTTET-FESCHEL VS

SCHWEINEFLEISCH: CH / DE

KALB: BAUERNHOF FORSTER & ALLENSPACH, BRUNAU TG

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

POULET: CH

KALBSRAHMSCHNITZEL

45

mit Safrannudeln & Gemüse garnitur

ESCALOPE DE VEAU À LA CRÈME

AVEC NOUILLES AU SAFRAN ET GARNITURE DE LÉGUMES

ENTRECÔTE VOM WALLISER ERINGER RIND

48

an Syrahsauce, Safrannudeln & 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 & 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 & Gemüse garnitur

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

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

25

Pommes Frites & Gemüse garnitur

ESCALOPE DE PORC PANÉE, POMMES FRITES ET GARNITURE DE LÉGUMES

GEBRATENER ZANDER MIT PESTOKRUSTE

32

Röstikroketter & Gemüse garnitur

SANDRE RÔTI EN CROÛTE DE PESTO, CROQUETTES RÔSTI ET GARNITURE DE LÉGUMES

NATURPARKMENU TELLER

32

Walliser Natura Beef Pfeffer "Jäger Art"

mit Spätzli, Silberzwiebeln & Speck, glasierten Marroni

CIVET DE BOEUF, SPÄTZLI, PETIT OIGNON & LARD, MARRONS GLACÉS

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

GAUMENFREUDEN AUS DEN ALPEN UND DARÜBER HINAUS



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

SPÄTZLI FÖRSTER

27

Eierschwämmli & Alpchees

SPÄTZLI, CHANTERELLES & FROMAGE D'ALPAGE

SPÄTZLI GÄRTNERINNEN

27

Gemüse & Alpchees

SPÄTZLI, LÉGUMES & FROMAGE D'ALPAGE

"FIORI"



27

mit Ricotta und Spinat Ravioli

FIORI RAVIOLI FARCI, RICOTTA ET ÉPINARDS

CHEESSCHNITTA NATUR

20

Brot, Raclettekäse, Wein

CROÛTE AU FROMAGE NATUR FROMAGE, VIN

CHEESSCHNITTA SCHINKEN UND EI

27

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