

Goldener Herbst

Tauch ein in die goldene Jahreszeit



Wildbristolée Teller
kleine Weine degustation
CHF 15.-

Cocktail Klassiker

Aperol Spritz
Sarti Spritz
Mojito
Tequila Sunrise
Hugo
Kir Royal

CHF 12



Alkoholfreier Genuss

San Spritz
Apple Spritz
Hugo
Kir Fizz

CHF 8



Bruschetta mit Lachs (NOR) **oder Rinds Tartar (CH)**

Salatgarnitur

*Bruschetta au saumon ou tartare de bœuf,
garniture de salade*

CHF 24

Bruschetta mit Tomaten, Knobli, Basilikum

Salatgarnitur

*Bruschetta à la tomates, à l'ail et au
basilic
Garniture de salade*

CHF 18

Walliser Teller

CHF 28

Walliser Trockenfleischspezialitäten IGP,
Alpkäse, Trockenfleisch, Rohschinken,
Hauswurst & Speck

*Assiette valaisanne spécialités de viande
séchées IGP*

Wild Bristoléeteller Arkanum

Wildschweinschinken, Hirschtrockenfleisch,
Alpkäse, Dôle Hauswurst, Marroni, Steckli &
Kürbis süss/sauer

*Fromage d'alpage, saucisse "Dôle", jambon de
sanglier, viande séchée de cerf, marrons, flûtes
et courge aigre/ doux*

CHF 35

18998
ARKANUM

ERLEBNIS - HOTEL

Restaurant Höllenwein

Schön, bist Du da

REGIONAL · PERSÖNLICH · MIT LEIDENSCHAFT

Wir lieben die frische Küche und das, was unsere Region ausmacht.

Viele unserer Produkte stammen direkt aus dem Wallis
oder wenn möglich aus der Schweiz.

Ob für ein gemütliches Mittagessen, einen genussvollen Abend oder ein gutes Glas
Walliser Wein – wir möchten, dass Du Dich bei uns wohlfühlst.

Nimm Dir Zeit. Geniesse den Moment.

Plane deine geselligen Anlässe im Herbst / Winter.

Fondue Abend; Brisolée; Escape Games, Degustationen.....

Wir helfen dir gerne beim Organisieren.

Rita & Sigi Moreillon - Direktion

Carla - Chef de Service

Claude - Küchenchef

& das ganze Team

.....♥.....

Bienvenue au Höllenwein

Nous sommes heureux de t'accueillir.

Nous aimons la cuisine authentique, les produits frais et les saveurs de notre région.

Beaucoup de nos ingrédients proviennent directement du Valais ou de Suisse

*Que tu viennes pour un déjeuner, un dîner ou un verre de vin valaisan, nous souhaitons que
tu te sentes comme chez nous.*

Prends le temps. Savoure l'instant.

Au plaisir de t'accueillir.

Zum Einstieg

Frisch, Regional, mit Liebe angerichtet



Bei Allergien bitte unsere
Mitarbeiter informieren
die angegebenen Gerichte
können laktose- oder glutenfrei
serviert werden

*En cas d'allergies, merci d'informer notre
personnel. Les plats indiqués peuvent être
servis sans lactose ou sans gluten.*



Kürbiscreme Süppchen

CHF 11

mit Kernen, Kürbisöl & Rahmhaube

*Soupe à la crème de potiron, Pépins, Huile de
potiron Capuchon à la crème*



Winzerconsommé

CHF 9.80

vom Natura beef BIO

Consommé de vigneron, Natura beef



Salat vom Buffet

1/2 CHF 9.50

Salade du Buffet



Naturparksalat

1/2 CHF 18

1/1 CHF 28

Herbstsalat mit Trockenfleischstreifen,
Alpkäse, Baumnüsse & geröstetem Kürbis
an Feigen- Senfdressing



*Salade d'automne aux lamelles de viande
séchée, au fromage d'alpage, aux noix et à la
courge rôtie, accompagnée d'une vinaigrette à
la figue et à la moutarde*

Walliser Alpchees Teller

1/2 CHF 16

Assiette de fromage d'alpage valaisan 1/1 CHF 25

(NOR)

(CH)



Bruschetta Lachs oder Rind

1/2 CHF 18

Lachs oder Rindtatar auf

1/1 CHF 24



Paillasbrot, Salatgarnitur

Tartare de saumon ou boeuf



Bruschetta Vegi

1/2 CHF 12

Tomaten & Knobli

1/1 CHF 18



auf getosteten Paillasbrot, Salatgarnitur

*Bruschetta aux tomates, à l'ail et au basilic sur
pain paillasse grillé, garniture de salade*

Wild Brisoléeteller Arkanum

Alpkäse, Dôle Hauswurst, Wildschwein

Rohschinken, Hirschtrockenfleisch, Marroni,

Steckli & Kürbis süss/sauer

1/2 CHF 22

1/1 CHF 35

*Fromage d'alpage, saucisse "Dôle", jambon de
sanglier, viande séchée de cerf, marrons, flûtes
et courge aigre/doux*

Walliser Teller IGP

1/2 CHF 18

VS Trockenfleischspezialitäten

Alpkäse, Trockenfleisch, Rohschinken,
Hauswurst & Speck

1/1 CHF 28

*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

NATURPARK MENU

Walliser Naturparksalat

Herbstsalat mit
Trockenfleischstreifen, Alpkäse,
Baumnüsse & geröstetem Kürbis
an Feigen- Senfdressing



Walliser Natura Beef Pfeffer "Jäger Art" (BIO)

Silberzwiebeln, Croûtons
hausgemachte Spätzli, glasierte Marroni
Birne mit Preiselbeer-Konfitüre
Rotkraut



hausgemachter Nusskuchen mit Traubensorbet

CHF 45



Als Partner von Naturpark Pfyn-Finges legen wir Wert auf regionale,
saisonale Produkte und Sonnenenergie



PFYN-FINGES
NATURPARK WALLIS
PARC NATUREL VALAIS

UNSERE KLASSIKER

mit besten Zutaten aus der Region

Kalbsrahmschnitzel TG

CHF 41

Spätzli, Gemüse garnitur

Escalope de veau à la crème, Spätzli, garniture de légumes

Filet vom Walliser Eringer Rind

CHF 48

an Syrahsauce, Pommes Noisette & Gemüsebouquet

Filet Bœuf Eringer sauce syrah, pommes noisette et bouquet de légumes

Hacksteak mit zartem Thurgauer Kalbfleisch nach Walliser Art

CHF 22

überbacken mit Raclettekäse, Tomaten & Pommes Frites

Steak haché de veau TG

gratiné au fromage à raclette, aux tomates et pommes frites

Naturparkmenu Teller BIO Qualität

CHF 32

Walliser Natura Beef Pfeffer "Jäger Art"

mit Spätzli, Birne mit Preiselbeeren, glasierten Marroni, Rotkraut

Civet de bœuf Natura du Valais « façon chasseur » avec spätzli, poire aux airelles, marrons glacés

Schweinssteak mit Kräuterbutter

CHF 25

Pommes frites, Gemüse garnitur

Steak de porc, beurre aux herbes, pommes frites, garniture de légumes

Paniertes Schweinsschnitzel

CHF 25

Pommes frites, Gemüse garnitur

Escalope de porc panée, pommes frites, garniture de légumes

Gebratener VS Alpen Zander mit Kräuterkruste

CHF 35

Röstikroketten, Gemüse garnitur

Sandre des Alpes poêlé, Croquettes rösti, garniture de légumes

Gemüseteller

CHF 27

mit Röstikroketten

Assiette de légumes avec Croquettes rösti



Importe FF / FW können mit Hormonen und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.



WILDSPEZIALITÄTEN

Alle unsere Wildgerichte servieren wir mit Sigi's 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

Zartes Rehschnitzel

“Vieux Calvalais”

CHF 41

Wild- Rahmsauce und “Äpfelschnitzla”

Escalope de chevreuil tendre

« Vieux Calvalais »

Sauce à la crème et quartiers de pomme

rosa gebratenes

Hirschentrecôte

CHF 44

an kräftiger, pfeffriger Syrahsauce

Entrecôte de cerf, rôtie à point,

accompagnée d'une sauce au Syrah corsée

et poivrée

Rehpfeffer “Jäger Art”

CHF 38

Silberzwiebeln & Speck, Croûtons

Civet de chevreuil à la chasseur, petits oignons

blancs et lard, croûtons



rosa gebratenes

Wildschweinfilet

CHF 35

an Wildrahm-Dijonaise Senfsauce

Filet de sanglier, rôti rosé,

sauce à la moutarde de Dijons

Wildteller Vegi

CHF 28

hausgemachte Spätzli,

Eierschwämlisauce, Rotkraut, Marroni,

Früchte, und Preiselbeerekonfitüre

Assiette végétarienne façon chasseur

Spätzli maison, sauce aux chanterelles, chou

rouge, marrons, fruits et confiture d'airelles

Wild Fondue Bacchus

CHF 45

Salatbuffet als Vorspeise,

Reh, Wildschwein- und Hirschfleisch,

Wildbeilagen, Eierschwämlisauce

Salade buffet, viande de chasse

Accompagnements de gibier,

sauce aux chanterelles



AUF VORBESTELLUNG

(bis 1 Tag zum Voraus)

pro Person

CHF 49

Rehrücken ab 2 Personen

Salatbuffet als Vorspeise, Rehrücken - ein Service Fleisch

Wildbeilagen, Eierschwämmli Sauce

Salade buffet, viande de chevreuil Accompagnements de gibier,

une service de viandes

GAUMENFREUDEN: SPÄTZLI, CHEES, RAVIOLI

Kürbis Spätzli

CHF 25

Kürbis geröstet, Kernen & Alpchees

Spätzli, courge & fromage d'alpage

Spätzli Gärtnerinnen

CHF 25

Gemüse & Alpchees

Spätzli, Légumes & fromage d'alpage



Steinpilz Ravioli

1/2 CHF 18

Ravioli farci bolets

1/1 CHF 28

sauce aux chanterelles



"Fiori"

CHF 22

mit Ricotta und Spinat Ravioli

Fiori Ravioli farci, ricotta et épinards



Cheesschnitta Schinken und Ei

CHF 27

Brot, Raclettekäse, Wein, Schinken, Spiegelei

Croûte au fromage, jambon, oeuf, vin

Cheesschnitta natur

Brot, Raclettekäse, Wein

Croûte au fromage nature, vin

CHF 22

zusätzliches Spiegelei

œuf au plat supplémentaire +CHF 2



weitere gluten- & laktosefreie Speisen sind auf Anfrage möglich
d'autres plats sans gluten et lactose sont disponibles sur demand

Für Informationen zu weiteren
Allergien stehen dir unsere
Mitarbeiter gerne zur Verfügung.
*Pour des informations sur d'autres
allergies, nos employés se tiennent
à votre disposition.*



WINZERMENU

Wild Brisoléeteller Arkanum

Alpkäse, Dôle Hauswurst, Wildschwein Rohschinken,
Hirschtrockenfleisch, Marroni, Steckli & Kürbis süss/sauer
oder

Walliser Brisoléeteller Arkanum

Alpkäse, Dôle Hauswurst, Trockenfleisch, Rohschinken &
Marroni, Steckli & Kürbis süss/sauer



hausgemachtes Kürbiscrèmesüpli

mit Rahmhaube & Kernen



rosa gebratenes Hirschentrecôte

an kräftiger, pfeffriger Syrahsauce
hausgemachten Spätzli, Wildbeilagen

ODER

rosa gebratenes Eringer Filet vom Wallis

an kräftiger, pfeffriger Syrahsauce
Pommes Noisette & Gemüse garnitur



regionaler Käseteller

mit Feigensenf & Trauben Chutney
oder

Traubensorbet

mit Venustrauben
Salgescher Schaumwein

CHF 75
ohne Weinbegleitung



Auf Wunsch kann zum Essen die Weinbegleitung bestellt werden
CHF 38 pro Person

inbegriffen sind Monatswein Weiss & Rot / Mineralwasser /
1 Kaffee & 1 regionaler Schnaps





REGIONAL - FREIHALTUNG



Unsere Partner aus der Region / CH



Rindfleisch Bio: Imhof Edgar, Raron / Eringer vom Val d'Herens

Alpenzander: Valperca SA, Susten

Rauchlachs NW: aus Sigi's Räucherei im Arkanum veredelt

Gemüse & Früchte: Masserey Fruits SA, Saxon

Brot & Traubenkernspezialitäten: Bäckerei Mathieu, Salgesch / Leuk

Raclettekäse: Chees & Meh, Turtmann

Alpenkäse: Fluhalp, Turtmänner, Alp Obern-Galm

Alpenkäse, Hobelkäse, Eier & Alpbutter: Eierhof Meichtry Guttet Feschel

Kalbfleisch: Bauerhof Forster & Allenspach (Freihaltung), Brunau TG

