

Restaurant Höllenwein

Schön, bist Du da

REGIONAL · PERSÖNLICH · MIT LEIDENSCHAFT

Schön, dass Du bei uns bist.

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

Viele unserer Produkte stammen direkt aus dem Wallis oder von Produzenten, die wir persönlich kennen.

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.

Wir freuen uns auf Dich.

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 producteurs que nous connaissons personnellement.

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.

Sommer im Glas

Lass den Alltag hinter Dir



Spritz Klassiker

Aperol Spritz
Sarti Spritz
Erdbeer Spritz
Aprikosen Spritz
Limoncello Spritz
Kir Royal

CHF 12



Alkoholfreier Genuss

Walliser Spritz
Hugo alkoholfrei
San Spritz
Sanbitter, Mineralwasser & Orange
Ruby Spritz
Tonic, Erdbeersirup & Beeren

CHF 9



Bruschetta mit Lachs^(NOR) oder Tartar^(CH)

Salatgarnitur

Bruschetta au saumon ou tartar, garniture de salade

CHF 18

Bruschetta mit Tomaten , Knobli, Basilikum

Salatgarnitur

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

CHF 12

Pinsa Walliser Art

CHF 25

Rohschinken, Tomaten, Mozzarella

*Pinsa à la valaisanne, Jambon cru,
tomate et mozzarella*

Walliser Teller

CHF 28

Walliser Trockenfleischspezialitäten
IGP

*Assiette valaisanne spécialités de viande
séchées IGP*

Zum Einstieg

Frisch, Regional, mit Liebe angerichtet



Tomatencrèmesüpli mit Knoblibrot

CHF 12

crème de tomate et son pain à l'ail



Winzerconsommée

CHF 9.80

vom Natura beef

Consommé de vigneron, Natura beef



Salat vom Buffet

1/2 CHF 9.50

Salade du Buffet



Naturparksalat

1/2 CHF 16.50

Salat mit Beeren,

Trockenfleisch, Nüssen, Alpchees

Salade aux fruits rouges, à la viande séchée, noix, fromage d'alpage

Geräuchertes Forellenfilet (VS)

Simplon Räucherei im Gabi
mit Meerrettich

1/2 CHF 13.50
1/1 CHF 18

Filet de truite fumé VS

Fumoir Simplon « im Gabi », au raifort



Roastbeef garniert

mit Tartarsauce

1/2 CHF 16
1/1 CHF 24

Roastbeef garni, sauce tartare



Vitello tonnato

CHF 24



vom Natura Beef

Vitello tonnato de bœuf Natura Beef

Bruschetta Vegi

1/2 CHF 12

mit Tomaten, Knobli, Basilikum

1/1 CHF 18

Bruschetta aux tomates, l'ail, basilic

Bruschetta Lachs

1/2 CHF 18

mit Sigi's Rauchlachs (NOR)

1/1 CHF 24

Bruschetta au saumon fumé de Sigi

Bruschetta Rinds

1/2 CHF 18

mit Rindstatar, Salatgarnitur (CH)

1/1 CHF 24

Bruschetta au tartare de bœuf, accompagnée d'une salade

Walliser Alpchees Teller

1/2 CHF 16

*Assiette de fromage
d'alpage valaisan*

1/1 CHF 25

Walliser Teller IGP

1/2 CHF 18

VS Trockenfleischspezialitäten

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

Bunter Salat mit Beeren,
Hauswurst, Nüssen, Alpziger,
an Vinaigrette - Dressing



Walliser Natura Beef Geschnetzeltes

an Syrahsauce
Safran Nudeln & Sommergemüse



Hausgemachter saftiger Rüebli-Haselnuss Muffin

mit flüssigem Kern
Fior di latte Eiskugel von Gruyère

CHF 45



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.



UNSERE KLASSIKER

mit besten Zutaten aus der Region

Kalbsschnitzel Saltimbocca

CHF 41

Safrannudeln, Gemüse garnitur

Escalope de veau Saltimbocca

Nouilles au safran, garniture de légumes

Hacksteak vom Walliser Natura Beef BIO

CHF 22

überbacken mit Raclettekäse, Tomaten, Pommes Frites

Steak haché de bœuf valaisan Natura Beef BIO

gratiné au fromage à raclette et aux tomates, pommes frites

Walliser Natura Beef Geschnetzeltes

CHF 32

Syrasauce, Safrannudeln, Gemüse garnitur

Emincé de Bœuf, Nouilles au Safran, Garniture Légumes

Rindssteak vom Walliser Natura Beef

CHF 38

Kräuterbutter, Röstikroketten, Gemüse garnitur

Steak de Bœuf Natura du Valais, beurre aux herbes, Croquettes rösti, légumes

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 32

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.

UNSERE VERRÜCKTEN CORDON BLEU

Frisch geklopft - frisch gefüllt - frisch zubereitet

Salatbuffet als Vorspeise
zu allen Cordon bleu inklusive

Cordon bleu "Älpler" CHF 34

Schwein, Rohschinken Bergkräuter
Raclettekäse

*Porc, jambon cru, herbes de montagne,
fromage à raclette*

Cordon bleu "Knobli" CHF 34

Schwein, Schinken, Knobli, Raclettekäse
porc, Jambon, l`ail, fromage à raclette

Cordon Bleu mit Kalbfleisch CHF +7

Cordon bleu "Valaisanne" CHF 34

Schwein, Schinken, getrocknete
Aprikosen, Raclettekäse

*Porc, jambon, abricots séchés, fromage à
raclette*

Cordon bleu "Natur" CHF 32

Schwein, Schinken, Raclettekäse
- ganz traditionell

*Porc, jambon, fromage à raclette - tout à fait
traditionnel*



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

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 !

WINZERMENU

*Zum Apero servieren wir einen
Ville de Sierre, Cave Fernand Cina*

Bruschetta

Sigi's Lachs ^(NOR) & Salatgarnitur

Johannisberg, Domaines Kreuzritter



Tomatencrèmesüpli

mit Knoblibrot



rosa gebratenes Eringer Rindsfilet

aus dem Wallis

Syrasauce

Safrannudeln

Gemüsevariation

Syrah, Cave Fernand Cina



regionaler Käseteller

oder

Traubensorbet

mit Venustrauben

Salgescher Schaumwein

Cinsecco, Domaines Kreuzritter

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

GAUMENFREUDEN: PINSA, RÖSTI & CO.



*Pinsa statt Pizza
völlig anders, verträglicher,
knuspriger & voller Geschmack
Probier's doch aus!
einfach Lecker*

Pinsa Walliser Art

CHF 25

Rohschinken, Cherrytomaten, Alpchees

Pinsa à la valaisanne, Jambon cru, tomates cerises, fromage

Pinsa mit Sigi's Rauchlachs

CHF 25

Zwiebeln, Crème fraîche, Rauchlachs, Kapern

Pinsa au saumon fumé, Oignons, crème fraîche, saumon fumé, câpres



Raclette Rösti

CHF 22

mit Käse überbacken



Rösti de raclette gratinés au fromage



Rösti Gärtnerin

CHF 25

mit Gemüse & Raclettekäse



Rösti raclette & légumes

Safran Nudeln

CHF 18

mit Tomatensauce

Nouilles de safran, sauce Napoli



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

Cheesschnitta Schinken und Ei

CHF 27

Brot, Raclettekäse, Wein, Schinken, Spiegelei

Croûte au fromage, jambon, oeuf, vin

Cheesschnitta natur

CHF 22

Brot, Raclettekäse, Wein

Croûte au fromage nature, vin

zusätzliches Spiegelei

œuf au plat supplémentaire +CHF 2

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."*



REGIONAL - FREIHALTUNG

Unsere Partner aus der Region

Rindfleisch Bio: Imhof Edgar, Raron

Alpenzander: Valperca SA, Susten

Forelle: Forellenräucherei Colas, Gabi / Simplon

Gemüse & Früchte: Masserey Fruits SA, Saxon

Brot & Traubenkernspezialitäten: Bäckerei Mathieu, Salgesch / Leuk

Raclettekäse: Chees & Meh, Turtmann

Alpenkäse: Fam. Josef Mounir, Salgesch

Alpenkäse, Hobelkäse, Eier & Alpbutter: Eierhof Meichtry Leukerbad

Kalbfleisch & Fleischkäse: Bauernhof Forster & Allenspach

(Freihaltung), Brunau TG

