

**Ischers Geheimnis:
bisch DU
Ischres Härz isch es Hotel
wänn du hiä liitusch,
isch di Porta offu.
Mis Hüs, dis Hüs
Arkanum**

Du planst ein gemütliches Weihnachtessen
für deine Gäste
oder ein spannendes Jahrgänger Treffen?
(Escape Game / Fondue Bacchus/
Cordon-bleu Plausch/ Besuch in der Brennerei)

Wir helfen dir gerne bei der Organisation.

Als Mitglied beim Naturpark Pfyn-Finges legen wir Wert
auf regionale, saisonale Produkte und Sonnenenergie.

Warme Küche
Mittag: 11:30 bis 14:00
Abend: 18:30 bis 21:00
Samstag von 14:00 bis 18:30 kalte Gerichte

Direktion Rita & Sigi Moreillon
Betriebsassistent Stefan
und unserem ganzen Team

www.hotelarkanum.ch / Tel. 027 451 21 00 /
Mail: info@hotelarkanum.ch

VORSPESIEN

Salgescher Wasser pro Person CHF 2.- oder pro Krug CHF 4.50
Eau de Salquenen par personne 2 CHF ou par pichet 4,50 CHF

	Vorspeise	Hauptgang
WINZERCONSOMME MIT THURGAUER FLEISCHBÄLLCHEN Consommé de vigneron avec boulettes de viande thurgoviennes	9 . 8 0	
KÜRBISCREMESUPPE MIT RAHMHAUBE Soupe de courge à la crème	1 1	
GRÜNER BLATTSALAT Salade verte	6 . 5 0	
GEMISCHTER SALAT Salade mêlée	9 . 5 0	1 6
ARKANUM SALAT bunter Blattsalat mit Speck & Rührei Salade verte avec lard et oeufs brouillés	1 2 . 5 0	1 6
TARTAR VOM RIND mit Toast & Butter Tartare de bœuf avec toast & beurre	2 4	3 2
GERÄUCHERTE ENTENBRUSTSTREIFEN auf Feldsalat mit Orangenfilet, Pinienkernen & Granatapfelkernen Lamelles de magret de canard fumé avec filet d'orange, pignons de pin & grenade	1 6	
SIGI'S LACHSROSETTE MIT MEERRETTICH-MOUSSE mit Feldsalat Rosace de saumon avec mousse au raifort & salade de mâche	1 6	
ALPCHEESTELLER Assiette de fromage d'alpage	1 6	2 5
WALLISERTELLER Planchette valaisanne	1 8	2 8
zusätzliches Gedeck mit Brot und Butter pro Person couvert supplémentaire avec pain et beurre par personne	2 . 5 0	

HAUPTGERICHTE

RINDSFILET STROGANOFF

hausgemachte Spätzli

4 2

Filet de boeuf Stroganoff, Sauce au poivron & Spätzli

RINDS-ENTRECÔTE

an Pfeffersauce mit Williamskartoffeln & Gemüse

4 6

Entrecôte de bœuf, sauce au poivre avec pommes de terre Williamine & légumes

KALBS-HACKSTEAK WALLISER ART

mit Tomaten & Raclettekäse überbacken, mit Pommes Frites & Gemüse

2 2

gratiné aux tomates & au fromage à raclette, avec pommes frites & légumes

KALBS-RAHMSCHNITZEL

mit Spätzli & Gemüse

3 8

Escalope de veau à la crème avec spätzli & légumes

SCHWEINSSTEAK

mit Kräuterbutter, Pommes Frites & Gemüse

2 5

Steak de porc, beurre aux fines herbes, frites & légumes

PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL

Pommes Frites & Gemüse

2 5

Escalope de porc panée, frites & légumes

Hinweis: Gerichte können angepasst werden. Bitte informieren Sie uns über Allergien. Vielen Dank!

Remarque : les plats peuvent être adaptés. Veuillez nous informer de toute allergie. Merci beaucoup !

wechseln von Beilagen: + 3.-
changement accompagnements : + 3.

CHEES / SPÄTZLI & VEGI

FONDUE VOM TURMÄNNER CHEES

ab 2 Personen

2 5

Fondue au fromage à partir de 2 personnes

CHEESSCHNITTE NATURE

Croûte au fromage nature

2 0

CHEESSCHNITTE SCHINKEN & EI

Croûte au fromage, jambon & oeuf

2 5

SPÄTZLI GÄRTNERIN

mit Gemüse & Käse

2 5

Spätzli du jardinier avec légumes & oignons

WALLISER SPÄTZLI

mit getrockneten Aprikosen & Rohschinken

2 7

Spätzli valaisans aux abricots secs & jambon cru

Glutenfrei

RAVIOLI MIT RICOTTA & SPINAT

2 7

Fiori Ravioli farci avec ricotta et épinards

GEMÜSETELLER

2 7

mit Röstikroketten

Assiette de légume, Croquette de Rösti

VERRUECKTE CORDONBLEU

MIT KALBFLEISCH / AVEC VEAU + 5.-

CORDONBLEU NATURE 3 2

CORDONBLEU VALAISANNE 3 4
mit getrockneten Aprikosen
avec des abricots secs

CORDONBLEU KNOBLI 3 4
à l'ail

CORDONBLEU SPÄCK & ZWIEBELN 3 4
avec du lard et des oignons

Zu allen Cordon bleu servieren wir Pommes Frites & Gemüse
Nous servons des frites et des légumes avec tous les Cordon bleu

Alle unsere Cordon bleu werden frisch vom Schweinsnierstück geklopft und je nach Art zubereitet, mit Schweizer Ei aus Bodenhaltung und hausgemachten Brotbröseln paniert.

Die Wartezeit (ca. 30 Minuten) lohnt sich!

Tous nos cordons bleus sont fraîchement découpés dans le rognon de porc et, selon le cas, panés, préparés, panés avec des œufs suisses d'élevage au sol et de la mie de pain maison.

Le temps d'attente (environ 30 minutes) en vaut la peine !

Herkunftsverzeichnis Fleisch:

Rind: CH / Schwein: CH & DE / Kalb CH / Lachs: Norwegen / Poulet CH / Ente: FR

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

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

Wir beziehen unser Fleisch hauptsächlich bei den einheimischen Metzgereien.

WINZERMENU

SIGI'S

GERÄUCHERTE ENTENBRUSTSTREIFEN

auf Feldsalat mit Orangenfilets,
gerösteten Pinien & Granatapfelkernen

KLARE GEMÜSEBOUILLON

mit pikanten Fleischbällchen

RINDSFILETWÜRFELI

AN RASSIGER STROGANOFF SAUCE

hausgemachte Spätzli

REGIONALE KÄSEVARIATION

oder

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

mit Vanilleeis

MENU KOMPLETT CHF 65

Auf Wunsch kann zum Essen eine Weinbegleitung bestellt werden
+ CHF 35 pro Person
inbegriffen sind Monatswein Weiss (1dl) und Rot (2dl), Mineralwasser
(5dl), 1 Kaffee und 1 regionaler Schnaps