



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

Suppe Salate und Vorspeisen

1/2

1/1

WINZERCONSOMMÉ MIT CROÛTONS

9.8

CONSOMMÉ DES VIGNERONS AVEC CROÛTONS

LECKERE GULASCHSUPPE WALLISERART

11

14

vom Natura Beef mit Raclettekäse Streifen

SOUPE DE GOULASCH À LA VALAISANNE AVEC FROMAGE RACLETTE

SALAT VOM BUFFET

9.5

16

SALADE DU BUFFET

BRUSCHETTA RIND

18

Rindtatar auf getosteten Paillasbrot und Salatgarnitur

TARTARE DE BOEUF SUR PAIN PAILLAS GRILLÉ AVEC GARNITURE DE SALADE

BRUSCHETTA LACHS

18

Lachstatar auf getosteten Paillasbrot und Salatgarnitur

TARTARE DE SAUMON SUR PAIN PAILLAS GRILLÉ AVEC GARNITURE DE SALADE

WALLISER ALPCEES TELLER

16

25

ASSIETTE DE FROMAGE D'ALPAGE VALAISAN

WALLISER TELLER

18

28

VS Trockenfleischspezialitäten IGP

ASSIETTE VALAISANNE SPÉCIALITÉS DE VIANDE SÉCHÉES IGP

WWW.HOTELARKANUM.CH

MONATLICHE NEWS &

AKTIONEN

Unser Hahnenwasser sprudelt frisch vom
Dorfbrunnen!

Der kleine Beitrag hilft, Gläser zu spülen, die
Wassergebühr zu bezahlen und unseren Service am
Laufen zu halten. Danke fürs Mittrinken!

Pro Person CHF 2.-

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

WINTERLICHES WINZERMENU

BRUSCHETTA MIT SIGI'S LACHS

Lachstatar auf getosteten Paillasbrot
und Salatgarnitur



WINZERCONSOMMÉ



RINDSFILET STROGANOFF

an Paprikarahmsauce
hausgemachte Spätzli
Gemüseegarnitur



REGIONALER KÄSETELLER

ODER

GRAND MARNIER PARFAIT

mit Orangenfilets und Guetzli

MENU KOMPLETT

CHF 65 PRO PERSON

ab 2 Personen

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)



ALLE UNSERE CORDON BLEU SIND AUCH
GLUTENFREI ERHÄLTICH

TOUS NOS CORDON BLEU SONT ÉGALEMENT
DISPONIBLES SANS GLUTEN



UNSERE LECKEREN CORDON BLEU

CORDON BLEU MIT KALBFLEISCH +7

CORDON BLEU "CAMEMBERT"

34

Schwein, Camembert, Schinken,
Preiselbeeren

PORC. CAMEMBERT. JAMBON. AIRELLES ROUGES

CORDON BLEU "SPECK UND ZWIEBELN"

34

Schwein, Schinken, Speck, Zwiebel, Raclettekäse

PORC. JAMBON. LARD. OIGNON. FROMAGE À RACLETTE

CORDONBLEU "VALAISANNE"

34

Schwein, Schinken, getrocknete Aprikosen,
Raclettekäse

PORC. JAMBON. ABRICOTS SÉCHÉS. FROMAGE À RACLETTE

CORDON BLEU "KNOBLI"

34

Schwein, Knobli, Schinken, Raclettekäse

PORC. AIL. JAMBON. FROMAGE À RACLETTE

CORDON BLEU "NATUR"

32

Schwein, Schinken, Raclettekäse - ganz
traditionell

PORC. JAMBON. FROMAGE À RACLETTE - TOUT À FAIT TRADITIONNEL

Alle Cordon bleu werden mit
Raclettekäse & Schinken gefüllt & paniert.

Tous les cordon bleu sont farcis
de fromage à raclette et de jambon, puis panés.

UNSERE CORDON BLEU WERDEN FRISCH ZUBEREITET
DIE WARTEZEIT (CA. 30 MINUTEN) LOHNT SICH!

NOS CORDON BLEU SONT FRAÎCHEMENT PRÉPARÉS
LE TEMPS D'ATTENTE (ENVIRON 30 MINUTES) EN VAUT LA PEINE !

UNSERE KLASSIKER

EIER: EIERHOF MEICHTRY, GUTTET-FESCHEL VS

SCHWEINEFLEISCH: CH / DE

KALB: CH

RINDS: CH

ZANDER: KZ

KALBSSCHNITZEL AN COGNACRAHMSAUCE

42

Spätzli & Gemüse garnitur

ESCALOPE DE VEAU, SAUCE COGNAC

SPÄTZLI & GARNITURE DE LÉGUMES

RINDSFILET AN PFEFFERRAHMSAUCE

45

Röstikroketten & Gemüsebouquet

FILET DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE

CROQUETTES RÖSTI & BOUQUET DE LÉGUMES

SCHWEINSSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER

25

Pommes Frites & Gemüse garnitur

STEAK DE PORC, CAFÉ DE PARIS

POMMES FRITES & GARNITURE DE LÉGUMES

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

25

Pommes Frites & Gemüse garnitur

ESCALOPE DE PORC PANÉE, POMMES FRITES

& GARNITURE DE LÉGUMES

FONDUE BACCHUS AB 2 PERSONEN

45

Rind - Schwein - Kalbfleisch

Salatbuffet, Pommes Frites, Dipsaucen

FONDUE BACCHUS À PARTIR DE 2 PERSONNES

BŒUF - PORC - VEAU

BUFFET DE SALADES, POMMES FRITES, SAUCES À TREMPER

GEBRATENER ZANDER MIT ZITRONENBUTTER

32

Country-Kartoffeln & Gemüse garnitur

FILET DE SANDRE, BEURRE CITRONNÉ

COUNTRY POTATOES & GARNITURE DE LÉGUMES

Importe FF / FW
Können mit Hormonen

und / oder anderen
antimikrobiellen
Leistungsförderer erzeugt sein.



GAUMENFREUDEN AUS DEN WALLISER ALPEN UND DARÜBER HINAUS

SPÄTZLI VALAISANNE 27

mit Aprikosen, Rohschinken & Alpchees

AUX ABRICOTS, JAMBON CRU ET FROMAGE DES ALPES

SPÄTZLI GÄRTNERINNEN 27

Gemüse & Alpchees

SPÄTZLI, LÉGUMES & FROMAGE D'ALPAGE

SPÄTZLI SPÄCK & ZWIEBELN 27

mit Speck, Zwiebeln & Alpchees

SPÄTZLI, LARD, OIGNONS & FROMAGE D'ALPAGE

TURTMÄNNER CHEESFONDUE 25

ab 2 Personen, 250 gr.

FONDUE AU FROMAGE, À PARTIR DE 2 PERSONNES, 250 G.

CHEESSCHNITTA NATUR 20

CROÛTE AU FROMAGE NATUR

CHEESSCHNITTA SCHINKEN UND EI 27

CROÛTE AU FROMAGE, JAMBON & OEUF

zusätzliches Spiegelei | œuf au plat supplémentaire +2

auf Wunsch bereiten wir die Käseschnitte auch mit Milch zu
sur demande, nous préparons également les croûtes au fromage avec
du lait

HIT: FEUERWEHR CORDON BLEU 15

KALBSBRATWURST TG

gefüllt mit Raclettekäse, mit Speck
umwickelt, Country Kartoffeln

CORDON BLEU DE SAUCISSE DE VEAU TG

FARCIE AU FROMAGE, ENROBÉE DE LARD, COUNTRY POTATOES