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 Winter.**
**Fondue Bacchus, Käsespezialitäten,**
**Escape Games, Degustationen**
**und vieles mehr**

**Wir helfen Dir gerne beim Organisieren.**
Rita & Sigi Moreillon - Direktion
Carla - Chef de Service / Claude - Küchenchef
Saschia - Empfang / Reservationen
& das ganze Team

*Nous aimons la cuisine fraîche et tout ce qui fait l'identité de notre région.*
*Beaucoup de nos produits viennent directement du Valais ou,*
*si possible, de Suisse.*

*Que ce soit pour un repas de midi détendu, une soirée gourmande ou un bon verre de vin valaisan, nous souhaitons que vous vous sentiez bien chez nous.*

*Prenez votre temps. Savourez l'instant.*
*Planifiez vos moments conviviaux cet hiver.*
*Fondue Bacchus, spécialités au fromage,*
*escape games, dégustations*
*et bien plus encore*

Regional - Produkte aus dem Wallis
Salgescher Weine – prämierte Tropfen
Gastfreundschaft - mit Freude am Beruf

# 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.*

**Leckere Gulaschsuppe nach Walliser Art**
vom Eringer Rind
mit Raclettekäse-Streifen
*Soupe de goulasch à la valaisanne, bœuf d'Hérens et lamelles de fromage à raclette*

1/2 CHF 11
1/1 CHF 14

**Winzerconsommé**
mit Rotwein & Croûtons
*Consommé du vigneron au vin rouge, croûtons*

CHF 9.50

**Salat vom Buffet**
Salade du buffet

1/2 CHF 9.50
1/1 CHF 16

**Walliser Alpchees-Teller**
Assiette de fromage d'alpage valaisan

1/2 CHF 16
1/1 CHF 25

**Zartes Rindstartar**
auf Toast mit Salatgarnitur
*Tartare de bœuf tendre sur toast, garniture de salade*

CHF 18

**Tartar mit Sigi's hausgeräuchertem Lachs**
auf Toast und mit Salatgarnitur
*Tartare de saumon fumé maison par Sigi, sur toast, garniture de salade*

CHF 18

**Walliser Teller IGP**
Walliser Trockenfleischspezialitäten
Alpkäse, Trockenfleisch,
Rohschinken, Hauswurst & Speck
*Assiette valaisanne IGP : fromage d'alpage, viande séchée, jambon cru, saucisse maison et lard*

1/2 CHF 18
1/1 CHF 28

zusätzliches Gedeck mit Brot & Butter pro Person + CHF 2.50
*couvert supplémentaire avec pain et beurre par personne + CHF 2.50*

# UNSERE KLASSIKER

*mit besten Zutaten aus der Region oder*

**Kalbsschnitzel (TG) an Cognacrahmsauce**
*Safrannudeln & Gemüsegarnitur*
CHF 42

*Escalope de veau, sauce à la crème au cognac*
*nouilles au safran & garniture de légumes*



**Eringer Rindsfilet aus dem Wallis an rosa Pfeffersauce**
*Röstikroketten & Gemüsegarnitur*
CHF 45

*Filet de bœuf d'Hérens du Valais, sauce au poivre rose*
*croquettes Rösti*

**Schweinssteak mit Kräuterbutter**
*Pommes Frites & Gemüsegarnitur*
CHF 25

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

**Paniertes Schweineschnitzel**
*Pommes Frites & Gemüsegarnitur*
CHF 25

*Escalope de porc panée, pommes frites & garniture de légumes*

**Fondue Bacchus ab 2 Personen**
*Rind-, Schweine- und Kalbfleisch*
*Salatbuffet, Pommes Frites, Dipsaucen*
CHF 48
pro Person

*Fondue Bacchus à partir de 2 personnes*
*Bœuf - Porc - Veau*
*Buffet de salades, pommes frites, sauces à tremper*



**Gebratener Walliser Alpen-Zander mit Zitronenbutter**
*Röstikroketten & Gemüsegarnitur*
CHF 45

*Filet de sandre des Alpes valaisannes, beurre citronné*
*croquettes de rösti & garniture de légumes*

**Eier:** Meichtry, Guttet-Feschel
**VS Käse:** Turtmantal, Meichtry, Guttet-Feschel & Mounir Josef Salgesch
**Schweinefleisch:** CH / DE
**Kalbfleisch:** CH / TG
**Rindfleisch:** CH
**Alpen-Zander:** Wallis (Susten)
**Brot:** Bäckerei Mathieu

# UNSERE LECKEREN CORDON BLEU

Salatbuffet zur Selbstbedienung als Vorspeise
– beim Cordon bleu im Preis inbegriffen.

*Buffet de salades en libre-service en entrée*
*– inclus dans le prix du cordon bleu.*

**Cordon bleu “Nussknacker”** CHF 36
Schwein, Baumnuss, Birne, Wildschweinschinken
*Porc, noix, poire, jambon de sanglier*

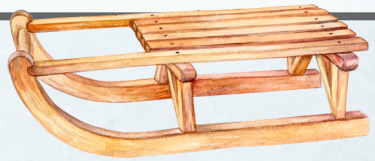
**Cordon bleu “Hüttenzauber”** CHF 35
Schwein, Schinken, Speck, Zwiebel
*Porc, jambon, lard, oignon*

**Cordon bleu “Valaisanne”** CHF 35
Schwein, Schinken, getrocknete Aprikosen
*Porc, jambon, abricots séchés*

**Cordon bleu “Knobli”** CHF 35
Schwein, Knobli, Schinken
*Porc, ail, jambon*

**Cordon bleu “Natur”** CHF 32
Schwein, Schinken - ganz traditionell
*Porc, jambon - tout à fait traditionnel*

**mit Kalbfleisch + CHF 7**
***Cordon bleu de veau + CHF 7***







Alle Cordon bleu werden mit Turtmänner Raclettekäse & Schinken gefüllt & paniert.
**Beilage: Pommes Frites**
**Auch glutenfrei erhältlich!**



*Tous les cordon bleu sont farcis*
*de fromage à raclette de Tourtemagne et de jambon, puis panés.*
***Accompagnement : pommes frites***
***Également disponibles en version sans gluten !***

# GAUMENFREUDEN AUS DEN WALLISER ALPEN
## – UND DARÜBER HINAUS

**"Fiori"** CHF 27
Ricotta-Spinat-Ravioli
*Ravioli farcis à la ricotta et aux épinards*

**Gemüseteller** CHF 27
mit Röstikroketten
*Assiette de légumes, croquettes de rösti*

**Hausgemachtes Rindshacksteak nach Walliser Art / Bio** CHF 22
mit Tomate & Raclettekäse überbacken, Pommes Frites
*Steak haché de bœuf bio maison à la valaisanne, gratiné à la tomate et au fromage à raclette, pommes frites*



**Cheesschnitta natur** CHF 20
*Croûte au fromage nature*

**Cheesschnitta Schinken und Ei** CHF 27
*Croûte au fromage, jambon & œuf*

zusätzliches Spiegelei +CHF 2
*œuf au plat supplémentaire*

## Leckeres Turtmänner Käsefondue
ab 2 Personen

**Natur** CHF 25 pro Person

**Tomaten** CHF 28 pro Person

**Knobli** / à l'ail CHF 28 pro Person

**Trockenfleisch** CHF 30 pro Person
Viande séchée



Weitere gluten- & laktosefreie Speisen sind auf Anfrage möglich
*D'autres plats sans gluten et sans lactose sont disponibles sur demande*

*Importe FF / FW können mit Hormonen und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.*
***Darum am Liebsten: Made in Switzerland***

# WINZERMENU

## Tartar mit Sigi's hausgeräuchertem Lachs

auf Toast mit Salatgarnitur



## Winzerconsommé

mit Rotwein & Croûtons



## Eringer Rindsfilet Stroganoff

an rassiger Paprikarahmsauce
Safrannudeln
Gemüsegarnitur

## Regionaler Käseteller

mit Feigensenf & Traubenchutney

oder

## Weinschaumcrème
## Sabayon mit Apricot

& Vanilleeis

Menu komplett: CHF 75
Teller Hauptgang CHF 40

*pro Person ohne Weinbegleitung*

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

Inbegriffen sind Monatswein Weiss & Rot / Mineralwasser / 1 Kaffee