Liebe Gäste

ALLES BEGINNT

MIT EINEM ❤ -lich WILLKOMMEN

Freude am Gast und Spass an der Arbeit, dass vermitteln wir
unseren jungen Auszubildenden im Beruf
Hotelkommunikationsfachleute EFZ
Grosse **Aufmerksamkeit, Freundlichkeit**
schönen Stunden für unsere Gäste, stehen an erster Stelle.
Das ist der Anspruch an uns selbst, und dies geben wir gerne an Euch weiter.
In der Gastronomie ist es schön zu arbeiten, aber auch sehr streng
Die richtige Kommunikation mit dem Gast zu finden,
ist nicht immer leicht für unsere Lernenden, aber sie geben das Beste
Herzlichen Dank für Eure freundliche Unterstützung,
Geduld und einem respektvollen Umgang.
Wir freuen uns weiterhin gute Berufsleute auszubilden.

Direktion Rita & Sigi Moreillon-Allenspach
Betriebsassistent Stefan
und unser ganzes Team

Warme Küche

Mittag: 11:30 bis 14:00
Abend: 18:30 bis 21:00

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

Winterliches Winzermenü

geräuchertes Forellenfilet vom Simplon
mit Waldorfsalat

Curry-
Kokoscrèmesüppchen
mit Apfelrösti und
gerösteten Croutons

zarte Rindsfiletwürfel
“Stroganoff”
edelsüsse Paprikasauce
Sigi`s hausgemachte Spätzli
Gemüsegarnitur

Regionale Käsevariation
oder
beschwipste Zwetschgen
Nusstorteneis
Roggenbrotchips & Rahm

Menu komplett CHF 65

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)

Suppen / Salate & Vorspeisen

		Vorspeise		Hauptgang
Curry-Kokoscremesuppe Apfelrösti| Croutons Soupe au curry et à la noix de coco| Rösti de pommes| Croûtons		11		
Winzer Comsommé Gemüsebrunoise Comsommé Vigneron brunoise de légumes		9.8		
Grüner Blattsalat Salade verte		6.5		
Gemischter Salat Salade mêlée		9.5		16
Arkanum Salat Rührei | Speck Salade Arkanum Œufs brouillés| Lardons		12.5		16
Rindstatar Toast | Butter Tartare de bœuf toast | beurre	80 gr	20	160gr	35
Sigi`s Rauchlachs Meerrettichschaum | Toast| Butter Saumon fumé à la mode de Sigi| mousse de raifort| garni d'une salade verte		17		29
Geräucherte Simplon Forellenfilet mit Waldorfsalat ganriert Filets de truite Simplon fumés à froid garni avec salade Waldorf		15		27
Walliserteller Walliser Trockenfleischspezialitäten IGP Assiette valaisanne spécialités de viande séchées IGP		18		28
Hobelkäseteller Assiette de fromage d'alpage raboté		15		22

zusätzliches Gedeck mit Brot und Butter pro Person + CHF 2.5

couvert supplémentaire avec pain et beurre par personne + CHF 2.5

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

sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken und der gesetzlichen MwSt.

Unsere Klassiker

Als Mitglied beim 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.

Rindsfilet[CH] Cafe de Parissauce Pommes Duchese & Gemüse Filet de bœuf sauce Café de Paris Pommes duchesse et légumes	45
Rindsfiletwürfel “Stroganoff” edelsüsse Paprikasauce hausgemachte Spätzli Gemüsegarnitur Filet de bœuf Stroganoff sauce au paprika spätzli maison garniture de légumes	38
Kalbssteak mit Kräuterbutter Röstikroketten & Gemüse Steak de veau au beurre d'herbes Pommes duchesse & légumes	45
Kalbsgeschnetzeltes mit Cognac-Rahmsauce Spätzli & Gemüse Emincé de veau, sauce au cognac, spätzli & légumes	41
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites & Gemüse Escalope de porc panée, pommes frites & légumes	25
Schweinssteak mit Kräuterbutter Pommes frites & Gemüse Steak de porc, beurre café de paris, pommes frites & légumes	25

Jede Beilage Änderung verrechnen wir dir mit +CHF 3.00
Chaque modification d'encart te sera facturée +CHF 3.00

Salgescher Wasser pro Person CHF 2.- oder pro Krug CHF 4.50

Sigis hausgemachte Spätzli

mit Alpchees vom Naturpark " Pfyn-Finges", Ignaz Molling
oder Raclettechees aus dem Turtmanntal

Spätzli Gärtnerin mit Gemüsestreifen 27
Spätzli du jardinier poêlé de légumes

Spätzli al Salmone 30
Spätzli au saumon

Walliser Spätzli gedörrte Aprikosen & Rohschinken 27
Spätzli valaisanne, abricots secs, jambon cru

Vegetarisch & Cheeschnitta

Cheesschnitta natur Brot | Raclettekäse | Wein 20
Croûte au fromage natur | fromage |vin

Cheesschnitta Schinken & Ei Brot | Raclettekäse | Wein 25
Croûte au fromage, jambon et oeuf | vin

zusätliches Spiegelei | œuf au plat supplémentaire +CHF 2

GLUTEN FREE Gemüseteller mit Röstikroketten 27
Assiette de légumes avec gnocchi

GLUTEN FREE "Fiori" mit Ricotta und Spinat Ravioli 27
Fiori Ravioli farci avec ricotta et épinards

GLUTEN FREE *weitere glutenfreie Speisen sind auf Anfrage erhältlich*
d'autres plats sans gluten sont disponibles sur demand

Unsere verrückten Cordon bleu

Alle unsere Cordon bleu werden frisch vom Schweinsnierstück | Kalb 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 filet de porc | Veau et préparés selon le type.
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 !

Cordon bleu "Älpler" Kalbfleisch |Rohschinken |Bergkräuter Veau |Jambon cru |herbes de montagne	45
Cordon bleu "Sigi's Lachs" Lachsfilet| Frischkräuterkäse Filet de saumon |Fromage aux herbes fraîches	45
Cordon bleu "Späck & Zwiebälu" Schinken| Speck| Zwiebeln| Raclettekäse oignons |lard |fromage raclette	34
Cordon bleu "Knobli" Schinken| Knoblauch| Raclettekäse jambon |ail |fromage raclette	34
Cordon bleu "Valaisanne" Schinken | gedörrte Aprikosen | Raclettekäse jambon | abricots séché | fromage raclette	34
Cordon bleu "Nature" traditionell mit Schinken | Raclettekäse traditionnel avec jambon | fromage raclette	32

Herkunftsverzeichnis Fleisch: Rind: Schweiz, Schwein: Schweiz, Deutschland Kalb: Schweiz
Lachs: Norwegen oder Kanada