

Sommer im Glas



Genuss auf dem Teller



NATURA BEEF AUS RARON



KALBFLEISCH AUS DEM
THURGAU (FAMILIENBETRIEB)

Zuhause im Höllenwein

Warme Küche

Mittag: 11:30 bis 14:00

Abend: 18:30 bis 21:00



Aperitiv Zeit im Arkanum

LASS DICH VON UNSEREN KÖSTLICHKEITEN VERFÜHREN

BRUSCHETTA MIT SIGI'S LACHS

18

SALATGARNITUR

BRUSCHETTA AU SAUMON DE SIGI. GARNITURE DE SALADE

BRUSCHETTA MIT RINDSTATAR

18

SALATGARNITUR

BRUSCHETTA AU TARTARE DE BŒUF. GARNITURE DE SALADE

PINSA WALLISER ART

20

ROHSCHINKEN. TOMATE UND MOZZARELLA

PINSA À LA VALAISANNE. JAMBON CRU. TOMATE ET MOZZARELLA

UNSERE COCKTAILS MIT SPRITZ CHF 12.-

Aperol Spritz

der Traditionelle

Sarti Spritz

Exotik Likör mit Bitter Lemon

Erdbeer Spritz

der fruchtige

Aprikosen Spritz

der Walliser

Limoncello Spritz

der Südländische

Kir Royal

der Klassiker
mit Salgescher Schaumwein

SPRITZIG GENIESSEN - ALKOHOLFREI BELEBEN CHF 9.-

Walliser - Spritz

Aprikosensaft, Zitrone & Thymian

Verde - Spritz

Ginger Ale, Limette & Minze

San - Spritz

Sanbitter, Mineralwasser & Orange

Ruby - Spritz

Tonic, Erdbeersirup & Beeren

Suppe Salate und Vorspeisen

1/2

1/1

TOMATENCRÈME MIT KNOBLIBROT

12

CRÈME DE TOMATE ET SON PAIN À L'AIL

WINZERCONSOMMÉE VOM NATURA BEEF

9.8

CONSOMMÉ DE VIGNERON, NATURA BEEF

SALAT VOM BUFFET

9.5

16

SALADE DU BUFFET

NATURPARK SALAT

SALAT MIT BEEREN, TROCKENFLEISCH, NÜSSEN ALPCHÉES.

16.5

23

SALADE AVEC BAIES, VIANDE SÉCHÉE, NOIX, FROMAGE D'ALPAGE.

ARKANUMSALAT MIT SPECK & EI

13.5

18

SALADE ARKANUM, LARD & ŒUFS

ROASTBEEF GARNIERT, TARTARSAUCE

16

24

ROASTBEEF GARNI, SAUCE TARTARE

VITELLO TONNATO VOM NATURA BEEF

24

VITELLO TONNATO DE BŒUF NATURA BEEF

WALLISER SIEDFLEISCHSALAT BIO

24

SALADE DE BOEF BOUILLI, NATURA BEEF VALAISANNE

BRUSCHETTA MIT SIGI'S LACHS

18

SALATGARNITUR

BRUSCHETTA AU SAUMON DE SIGI, GARNITURE DE SALADE

BRUSCHETTA MIT RINDSTATAR

18

SALATGARNITUR

BRUSCHETTA AU TARTARE DE BŒUF, GARNITURE DE SALADE

WALLISER ALPCHÉES TELLER

16

25

ASSIETTE DE FROMAGE D'ALPAGE VALAISAN

WALLISER TELLER

18

28

WALLISER TROCKENFLEISCHSPEZIALITÄTEN IGP

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

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

WWW.HOTELARKANUM.CH

MONATLICHE NEWS &

AKTIONEN

WINZERMENU

BRUSCHETTA

SIGI'S LACHS
SALATGARNITUR



WINZERCONSOMMÉE



WALLISER BIO NATURA BEEF FILET

PFEFFERSAUCE
SAFRANNUDELN
GEMÜSEVARIATION



REGIONALER KÄSETELLER

ODER

TRAUBENSORBET

MIT SALGESCHER SCHAUMWEIN

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)

NATURPARK MENU



NATURPARK SALAT

BUNTER SALAT MIT BEEREN,
TROCKENFLEISCH, NÜSSEN, ALPCHEES.



WALLISER BIO NATURA BEEF

GESCHNETZELTES

ALPENKRÄUTERSAUCE
SAFRANNUDELN
GARTENGEMÜSE



APRIKOSENKUCHEN

MIT VANILLEGLACE

MENU KOMPLETT

CHF 45

ALS PARTNER VON NATURPARK PFYN-FINGES LEGEN WIR WERT AUF REGIONALE,
SAISONALE PRODUKTE UND SONNENENERGIE
ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN
KÖNNEN, INFORMIEREN DICH UNSERE MITARBEITER AUF ANFRAGE GERNE.

UNSERE KLASSIKER

KALBSSCHNITZEL SALTIMBOCCA

41

SAFRANNUDELN, GEMÜSEGARNITUR

ESCALOPE DE VEAU SALTIMBOCCA

NOUILLES AU SAFRAN, GARNITURE DE LÉGUMES

HACKSTEAK VOM WALLISER NATURA BEEF BIO

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

32

ALPENKRÄUTERSAUCE SAFRANNUDELN GEMÜSEGARNITUR

EMINCÉ DE BŒUF, NOUILLES AU SAFRAN, GARNITURE LÉGUMES

ENTRECÔTE VOM WALLISER NATURA BEEF

45

KRÄUTERBUTTER, ROSTIKROKETTEN, GEMÜSEGARNITUR

ENTRECÔTE DE BŒUF NATURA DU VALAIS

BEURRE AUX HERBES, CROQUETTES RÖSTI, GARNITURE DE LÉGUMES

SCHWEINSSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER

25

POMMES FRITES, GEMÜSEGARNITUR

STEAK DE PORC, BEURRE AUX HERBES, POMMES FRITES, GARNITURE DE LÉGUMES

PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL

25

POMMES FRITES, GEMÜSEGARNITUR

ESCALOPE DE PORC PANÉE, POMMES FRITES, GARNITURE DE LÉGUMES

GEBRATENER ZANDER MIT BÄRLAUCHKRUSTE

32

ROSTIKROKETTEN, GEMÜSEGARNITUR

SANDRE POËLÉ, CROQUETTES DE RÖSTI, GARNITURE DE LÉGUMES

GEMÜSETELLER MIT POMMES FRITES

27

ASSIETTE DE LÉGUMES AVEC POMMES FRITES



ZANDER: VNM / RUS

SCHWEINEFLEISCH: CH / DE

KALB: BAUERNHOF FORSTER & ALLENSPACH, BRUNAU TG

NATURA BEEF: STALLUNG EGON IMHOF, RARON VS

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

GAUMENFREUDEN AUS DEN ALPEN UND DARÜBER HINAUS

UNSERE RÖSTI WERDEN ALLE MIT ALPCHÉES VOM
JGNÄZ MOLLING, HOF MIT HERZ, LEUK-SUSTEN,
JOSEF MOUNIR, SALGESCH ODER
TURMÄNNER RACLETTEKÄSE ÜBERBACKEN

PINSA WALLISER ART

20

ROHSCHINKEN, TOMATE, MOZZARELLA

PINSA À LA VALAISANNE, JAMBON CRU, TOMATE, MOZZARELLA

RACLETTE RÖSTI



22

MIT KÄSE ÜBERBACKEN

RÖSTI DE RACLETTE GRATINÉS AU FROMAGE

RACLETTE RÖSTI GÄRTNERIN



25

MIT GEMÜSE

RÖSTI À RACLETTE JARDINIER AVEC LEGUMES

"FIORI" MIT RICOTTA UND SPINAT RAVIOLI



27

FIORI RAVIOLI FARCI, RICOTTA ET ÉPINARDS

CHEESSCHNITTA SCHINKEN UND EI

25

BROT, RACLETTEKÄSE, WEIN, SCHINKEN, SPIEGELEI

CROÛTE AU FROMAGE, JAMBON, OEUF, VIN

CHEESSCHNITTA NATUR

20

BROT, RACLETTEKÄSE, WEIN

CROÛTE AU FROMAGE NATUR FROMAGE, VIN

zusätzliches Spiegelei | œuf au plat supplémentaire +CHF 2



WEITERE GLUTENFREIE SPEISEN SIND AUF ANFRAGE ERHÄLTlich

D'AUTRES PLATS SANS GLUTEN SONT DISPONIBLES SUR DEMAND

UNSERE VERRÜCKTEN CORDON BLEU



EIER: EIERHOF MEICHTRY, GUTTET-FESCHEL VS

SCHWEINEFLEISCH: CH / DE

KALB: BAUERNHOF FORSTER & ALLENSPACH, BRUNAU TG

NATURA BEEF: STALLUNG EGON IMHOF, RARON VS

CORDON BLEU MIT KALBFLEISCH +7

CORDON BLEU "ÄPLER" 34

SCHWEIN, ROHSCHINKEN BERGKRÄUTER RACLETTEKÄSE
PORC. JAMBON CRU, HERBES DE MONTAGNE, FROMAGE
À RACLETTE

CORDON BLEU "SPECK UND ZWIEBELN" 34

SCHWEIN, SCHINKEN, SPECK, ZWIEBEL, RACLETTEKÄSE
PORC. JAMBON, LARD, OIGNON, FROMAGE À RACLETTE

CORDON BLEU "VALAISANNE" 34

SCHWEIN, SCHINKEN, GETROCKNETE APRIKOSEN, RACLETTEKÄSE
PORC. JAMBON, ABRICOTS SÉCHÉ, FROMAGE À RACLETTE

CORDON BLEU "NATUR" 32

SCHWEIN, SCHINKEN, RACLETTEKÄSE – GANZ TRADITIONELL
PORC. JAMBON, FROMAGE À RACLETTE – TOUT À FAIT TRADITIONNEL

UNSER CORDON BLEU GIBT'S AUCH ALS FITNESSTELLER. FÜR POMMES
FRITES ODER ROSTI-KROKETTEN DAZU BERECHNEN WIR CHF 5.5 EXTRA.

NOTRE CORDON BLEU EST ÉGALEMENT DISPONIBLE EN VERSION FITNESS.
POUR LES FRITES OU LES CROQUETTES DE ROSTI, NOUS FACTURONS UN
SUPPLÉMENT DE CHF 5.5

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

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



ALLE UNSERE CORDON BLEU SIND AUCH GLUTENFREI ERHÄLTICH
TOUS NOS CORDONS BLEUS SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES SANS GLUTEN