



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

Nachmittags: kleine Karte

www.hotelarkanum.ch / Tel. 027 451 21 00

Mail: info@hotelarkanum.ch





Naturpark Menu



Naturparksalat

bunter Blattsalat mit Nüssen
saisonalen Beeren
Trockenfleischstreifen
Walliser Alpchees



Geschnetzeltes

vom Walliser Natura Beef

Alpenkräutersauce
hausgemachte Spätzli
Gemüse garnitur



Naturparkdessert

hausgemachter Aprikosenkuchen
Vanillecrème

Menu CHF 42





Suppen / Salate & Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
Winzerconsommé Gemüsebrunoise Consommé de bœuf à la mode des vigneronns et brunoise de légumes	9.8	
Tomatensuppe Rahmhaube Knoblibrot Soupe de tomate rosace de crème Pain à l'ail	11	
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
hausgeräucherter Lachs Meerrettichschaum garniert mit Blattsalat saumon fumé maison mousse de raifort garni d'une salade verte	24	38
geräucherte Forellenfilet ^(CH) Meerrettichschaum garniert mit Blattsalat filet de truite fumé mousse de raifort garni d'une salade verte	24	38
Melone mit Walliser Rohschinken Melon et jambon cru du Valais	14	
Siedfleischsalat vom Natura Beef ^(VS) Salade de viande Natura Beef	16.5	24
Rindstatar Toast Butter Tartare de bœuf toast beurre	80 gr 20	160 gr 35
kaltes Roastbeef Pommes Frites roastbeef froid pommes Frites		35
Salgescher Winzerroulade mit Kalbfleisch gefülltes Rebblatt Vinaigrette Roulade vigneronne de Salquenen feuille de vigne farcie à la viande de veau vinaigrette	18	

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

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





Walliser Köstlichkeiten

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.

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

	Vorspeise	Hauptgang
Walliser Aprikosensaft 2dl Jus d'abricot du Valais	4.5	
Hobelkäseteller Assiette de fromage d'alpage raboté	18	28
Walliserteller Walliser Trockenfleischspezialitäten IGP Assiette valaisanne spécialités de viande séchées IGP	18	28
zusätzliches Gedeck mit Brot und Butter pro Person + CHF 2.5 couvert supplémentaire avec pain et beurre par personne + CHF 2.5		
Naturpark Salat bunter Blattsalat, Trockenfleischstreifen, Nüsse & saisonale Beeren Salade verte et fruits de saison, fromage d'alpage, viandes séchée et noix	18	26
Entrecôte vom Walliser Natura Beef Syhrasauce Röstikroketten und Gemüsebouquet		45
Entrecôte de Natura Beef valaisanne sauce syhra croquettes de rösti et bouquet de légumes		
Naturparkteller Geschnetzeltes vom Walliser Natura Beef Alpenkräutersauce hausgemachte Spätzli Gemüse garnitur		32
Assiette du parc naturel Emincé de Natura Beef valaisan sauce aux herbes des Alpes Spätzli maison garniture de légumes		





Unsere Klassiker

- Kalbsschnitzel mit Cognac-Rahmsauce Spätzli & Gemüse 41
Escalope de veau, sauce au cognac, spätzli & légumes
- ☀️ zartes Kalbssteak an rassisger Syrahsauce Röstikroketten & Gemüse 45
Steak de veau tendre, sauce Syrah, Croquettes de rösti & légumes
- ☀️ Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites & Gemüse 25
Escalope de porc panée, pommes frites & légumes
- ☀️ Schweinssteak mit Kräuterbutter Pommes frites & Gemüse 25
Steak de porc, beurre café de paris, pommes frites & légumes
- ☀️ Zanderfilet gebraten an Bärlauchbutter Röstikroketten & Gemüse 32
Filets de sandre poêlé, beurre à l'ail d'ours, croquettes de rösti & légumes

☀️ *Diese Gerichte servieren wir auch als Fitness-Teller
mit Kräuterbutter*

*zusätzlich Pommes Frites oder Röstikroketten zum Fitnesssteller
verrechnen wir mit CHF 5.5*

*Nous servons également ces plats en tant qu'assiette fitness
avec beurre café de paris.*

Nous facturons 5.5 CHF de frites ou de croquettes de rösti en plus de l'assiette fitness.

Pour le steak de veau, nous servons du beurre aux herbes au lieu de la sauce syhra





Sigis

hausgemachte Spätzli

*mit Alpchees vom Naturpark "Pfynges", Ignaz Molling
oder Raclettechees aus dem Turtmantal*

Spätzli Gärtnerin mit Gemüsestreifen Spätzli du jardinier poêlé de légumes	27
Spätzli Späck & Zwibele Spätzli lard & oignons	27
Walliser Spätzli gedörnte Aprikosen & Rohschinken Spätzli valaisanne, abricots secs, jambon cru	27

Vegetarisch & Cheesschnitta

Cheesschnitta natur Brot Raclettekäse Wein Croûte au fromage natur fromage vin	20
Cheesschnitta Schinken & Ei Brot Raclettekäse Schinken Ei Wein Croûte au fromage, jambon et oeuf vin	25
zusätzliches Spiegelei œuf au plat supplémentaire +CHF 2	
 Gemüseteller mit Röstikroketten Assiette de légumes avec croquettes de rösti	27
 "Fiori" mit Ricotta und Spinat Ravioli Fiori Ravioli farci avec ricotta et épinards	27
Linguini mit Bärlauchpesto & Cherrytomaten Linguini au pesto d'ail des ours & tomates cerises	18
Linguini mit Tomatensauce Linguini à la sauce tomate	18



*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 | Natura Beef
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 | Natura Beef
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 "Nature" traditionell mit Schinken | Raclettekäse
traditionnel avec jambon | fromage raclette 32

 Cordon bleu "Valaisanne" Schinken | gedörrte Aprikosen | Raclettekäse
jambon | abricots séché | fromage raclette 34

 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 "Rouge" Natura Beef | Schinken | Bergkräuterkäse
Natura Beef | jambon | fromage aux herbes des Alpes 45

 *Unsere Cordon Bleu servieren wir auch als Fitness-Teller
zusätzlich Pommes Frites zum Fitnesssteller
verrechnen wir mit CHF 5.5*

*Nous servons également nos cordons bleus sous forme d'assiette fitness
des frites supplémentaires pour l'assiette fitness
nous facturons CHF 5.5*

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

