



Restaurant Bergstube

MENU



Vorspeisen

Walliser Weissweinsuppe 14.00
mit Roggenbrot Croutons

Sellerie Apfelsuppe ♥ 14.00
mit Curryrahmhaube

Knackig gemischter Blattsalat ♥ 14.00

Salat Rotlachs 29.00
Meerrettich-Mousse, Fenchelsalat
und Rucola mit geräucherten
Alaska-Wildlachs

Klassischer Walliserteller 29.00

Aus der Pfanne

Pouletbruststreifen 39.00
An fruchtiger Currysauce, Reis
& buntes Bio Gemüse

Zartes Rindsfilet 52.00
200gr.

Auf hausgemachter Jus,
Aprikosen-Chutney, Reis &
Saisongemüse 29.00

Eringer Bratwurst
Mit karamelisierter
Zwiebelsauce & knusprigen
Rösti

Alpenklassiker

Der Klassiker "Käsefondue" 29.00
Raclette-Kartoffeln, Weissbrot p.P
Ab 2 Personen

**Der Frische "Zitronen-Kräuter
Fondue"** 32.00
Raclette-Kartoffeln, Weissbrot p.P
Ab 2 Personen

Rösti Bergstube 28.00
Knusprige Rösti, Schweizer
Bergkäse, Speck, Zwiebel, im Ofen
überbacken

Rösti Alaska Wildlachs 39.00
Knusprige Rösti, Tranchen von
unserem geräucherten Alaska
Wildlachs, Meerrettich-Mousse,
Zwiebeln

Schnitzel & Co

Schnitzel "Wienerart" 36.00
180gr.
Bratkartoffeln,
Preiselbeersauce & kleiner
Gartensalat

Cordon-bleu vom Schwein 39.00
Gefüllt mit Rohspeck &
Schweizer Bergkäse serviert
mit hausgemachten Spätzle &
Beilagesalat

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi 

28.00

Tomatensugo verfeinert mit Gin aus dem Wallis

Kleine Geniesser

“Elifs” Pasta

- mit Butter
- mit Tomatensauce

19.00

16.00

“Wolli’s” Schnitzel

20.00

Schweineschnitzel mit Tomaten-Pasta

Süsses

Steff’s lauwarmer Schokoladenkuchen

16.00

Mit Vanille-Glace & Früchten garniert

Joghurt-Parfait

19.00

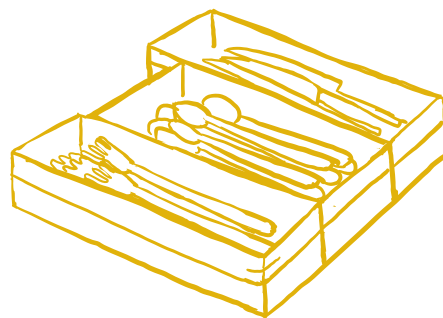
Mit Rhabarber-Kompott

Kugel Glace

9.50

Div. Sorten

Von uns
FÜR DIE
WELT



Deklaration

Alle Gerichte sind entsprechend gekennzeichnet. Gerne beraten wir Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten individuell.

 vegetarisch

 vegan

Herkunft Fleisch & Fisch

Rind: Schweiz & Paraguay

Schwein: Schweiz

Pouletbrust: Schweiz

Lachs: USA