






Edelweiss

Das Sagenhafte Hotel.



Vorspeisen / Hors-d'oeuvre

	Grüner Salat	Salade verte	Fr. 7.-
	Gemischter Salat	Salade mêlée	Fr. 12.-
	Gemischter Salat mit Gommer Ziger		Fr. 16.-
	Salade mêlée avec du fromage sérac du Valée de Conches		
	Randen-Carpaccio / Carpaccio de betteraves		Fr. 11.-
	Bouillon nature		Fr. 6.-
	Lötschentaler Rostsuppe, Mehlsuppe mit Gemüse	Portion	Fr. 14.-
	Potage du Lötschental, lié à la farine avec légumes	½ Portion	Fr. 8.-
	Lötschentaler Fleischsuppe, mit Fleischstücken, Gemüse, Käse		Fr. 16.-
	Potage du viande Lötschental, avec pièce de viande, légumes, fromage		
	Walliser Willkomm	Walliser Hobelkäse und Trockenfleisch	Fr. 13.-
	Bonjour valaisan	Fromage et viande séchée valaisanne	
	Tortellamini	mit Blattner Lammfleisch, an Pesto	Fr. 17.-
		avec viande d'agenau de Blatten, au Pesto	
	Forelle geräucherte vom Blausee, Toast und Salatgarnitur		Fr. 19.-
		Filet de truite fumée du Lac bleu, toast et garniture de salades	

Walliser Teller / Assiette valaisanne

Walliserteller	Rohschinken, Speck, Käse, Trockenfleisch, Hobelkäse	Fr. 26.-
Assiette valaisanne	Jambon cru, lard sec, fromage, viande séchée, fromage	
Z'vieri	Rohschinken, Speck, Käse, Trockenfleisch, Hobelkäse	Fr. 17.-
Le goûter	Jambon cru, lard sec, fromage, viande séchée, fromage	
Trockenfleischteller		Fr. 23.-
Assiette de viande séchée		
Walliser Hobelkäse		Fr. 15.-
Rebibes de fromage valaisanne		
Alpteller	Walliser Hobelkäse und Walliser Trockenfleisch	Fr. 19.-
Assiette d'alpage	Rebibes de fromage valaisanne et viande séchée va.	



Edelweiss



Das Sagenhafte Hotel.




Käseschnitten / Croûte au fromage

Walliser Käseschnitte mit Schinken	Portion	Fr. 19.-
Croûte au fromage valaisan avec jambon	½ Portion	Fr. 13.-
Käseschnitte Nature	Portion	Fr. 16.-
Croûte au fromage nature	½ Portion	Fr. 12.-
Käseschnitte Edelweiss mit Schinken und Birne	Portion	Fr. 21.-
Croûte au fromage Edelweiss avec jambon et poire	½ Portion	Fr. 16.-
Zuschlag mit Ei supplément avec oeuf		Fr. 2.-

Rösti / Röstis

 Rösti Natur, in der Butter gebraten	Portion	Fr. 17.-
Röstis nature au beurre	½ Portion	Fr. 13.-
Rösti gratiniert mit Raclettekäse	Portion	Fr. 21.-
Röstis gratinés avec du fromage à raclette	½ Portion	Fr. 16.-
 Rösti mit Gemüse	Portion	Fr. 24.-
Röstis avec légumes	½ Portion	Fr. 18.-
Zuschlag mit Ei supplément avec oeuf		Fr. 2.-

Hauptgerichte / Plats principaux

 Alpenrisotto mit Heidelbeeren	Portion	Fr. 25.-
Risotto des Alpes aux myrtilles	½ Portion	Fr. 18.-
 Alpenrisotto mit Pilzen Portion		Fr. 25.-
Risotto des Alpes au champignon	½ Portion	Fr. 18.-
 Gersotto Gersten-Eintopf mit Gemüse	Portion	Fr. 25.-
Ragoût d'orge avec légumes	½ Portion	Fr. 18.-
 Gemüseschnitzel mit Pilzrisotto		Fr. 33.-
Escalope de légume, Risotto aux champignons		
 Mit veganer Zubereitung möglich / Possible comme plate végétalienne		





Edelweiss

Das Sagenhafte Hotel.



Rinds-Entrecôte (CH) 180 gr. an Kräuterbutter, Pommes frites, Saisongemüse	Fr. 45.-
Entrecôte de bœuf, beurre aux herbes, frites, légumes de saison	
Cordon-bleu vom Schwein, mit Pommes frites und Gemüse	Fr. 38.-
Cordon-bleu du Porc, avec pommes-frites et légumes	
Käsefondue	Fr. 24.-
Fondue au fromage	

Fleisch aus der Region / Viande regionale

Aus einheimischer Jagd

Hirsch-Schnitzel, mit Spätzli, Früchten und Rotkraut	Fr. 42.-
Escalope de cerf avec spätzli, fruits et chou rouge	

Vom Galloway-Rind, Bauernhof Hans-Peter Siegen, Ried-Wiler

Steak von der Huft, Kräuter-Zwiebelsosse, Risotto, Gemüse	Fr. 41.-
Steak de hanche, sauce aux herbes et aux oignons, risotto, légumes	
Ragout mit Spätzli und Gemüsesosse	Fr. 34.-
Ragoût avec spätzli et sauce aux légumes	
Hamburger mit Pommes frites und Salatgarnitur	Fr. 34.-
Hamburger avec pommes frites et garniture de salade	
Rindsgriller mit Käse, gedörrte Zwiebeln, Rösti oder Pommes frites	Fr. 25.-
Saucisse avec fromage, oignons frits et röstis où pommes frites	

Vom weissen Alpenschaf, Daniel Ritler, Ried-Blatten

Tortelammini an einer Pestososse	Portion Fr. 28.-
Tortelammini avec une sauce au pesto	½ Portion Fr. 17.-
Bratwurst, gedörrte Zwiebeln, Rösti oder Pommes	Fr. 25.-
Saucisse, oignons frits et röstis où pommes frites	





Edelweiss

Das Sagenhafte Hotel.



Schwarzhalsziege, Hof von Paula Kalbermatten, Blatten

Bratwurst, gedörrte Zwiebeln, Rösti oder Pommes frites	Fr. 25.-
Saucisse, oignons frits et röstis où pommes frites	
Gitzi-Ragout mit Knochen, an Gemüsesosse mit Risotto	Fr. 36.-
Ragoût de cabri avec os, sauce aux légumes et risotto	

Forellenzucht Blausee, bei Kandersteg

Regenbogenforellen-Filet, gebraten oder pochiert, Gersotto	2 Filets	Fr. 45.-
Filet de Truites arc-en-ciel, pochées ou meunière, Ragoût d'orge	1 Filet	Fr. 31.-

Lieber Gast, bitte melden Sie uns allfällige Intoleranzen und Allergien, damit wir Sie i informieren und beraten können.

Cher client, merci de nous signaler les éventuelles intolérances et allergies afin que nous puissions vous informer et vous conseiller.

Dear guest, please inform us of any intolerances and allergies so that we can inform and advise you.

Fleischdeklaration:

Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch
Wurstwaren, Walliser Spezialitäten
Lamm, Galloway-Rind, Gitzi

Wir verarbeiten ausschliesslich Schweizer Fleisch
Eigenproduktion unseres Metzgers aus Schweizerfleisch
Lötschental, Oberwallis und Schweiz

Wir beziehen so viel Fleisch wie möglich von lokalen Produzenten sowie von zertifizierten Walliser Produzenten. Dies können wir nur, weil wir ganze Tiere kaufen. So ist unser Angebot einem stetigen Wechsel unterworfen und wir dürfen im Verlauf der Saison alle Fleischstücke der Tiere verarbeiten, z.B. auch für die Hauswurst oder Hamburger, die Edelstücke für das Lötschentaler Menü und Sossengerichte oder Braten und Ragout nach Grossmutter-Art.

Nous achetons autant de viande que possible auprès de producteurs locaux ainsi que de producteurs valaisans certifiés. Nous pouvons le faire uniquement parce que nous achetons des animaux entiers. Cette offre est donc soumise à un changement constant. Nous devons donc traiter tous les morceaux de viande des animaux au cours de la saison, par exemple pour les saucisses maison ou les hamburgers, les morceaux nobles pour le Le menu du Lötschental et les plats en sauce ou le rôti et ragout à la mode de la grand-mère.