

Speisekarte

Hotel Sonne & Restaurant Träffpunkt





«Was könnte es Wohlschmeckendes zu Essen geben?

Ein Gnagi?

Gnagi ist ja gewiss an sich köstlich. Gegen respektables Gnagi nur das Leiseste zu sagen, halte ich für äusserst unklug und daher untunlich.»

(Robert Walser)

Welcher Wein zu welchem Essen?

Gericht	Empfohlene Weingattung	Unser Sortiment
Apéritif	spritzige Weissweine evtl. Roséweine	Rèze, Arvine, Humagne Blanche, Oeil de Perdrix, Rosé du Valais, Ermitage, Glacier d'Anniviers
Fisch, Krustentiere und Jakobsmuscheln	leichte, trockene bis leicht säuerliche Weissweine	Johannisberg, Ermitage, Muscat, Chardonnay,
Geräuchertes	trockene Weissweine	Johannisberg
Trockenfleisch	gehaltvolle Rotweine	Dôle, Humagne Rouge
Huhn und Perlhuhn	körperreiche Weissweine	Fendant, Johannisberg
Ente und Wachteln	vollmundige, reife Rotweine	Piont Noir, Syrah, Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir, Grand Cru, Cabernet Sauvignon
Kalb und Kaninchen	würzige Weissweine oder Roséweine	Johannisberg Oeil de Perdrix, Rosé du Valais
Schwein, Rind, Lamm und Wild	gut gelagerte, gehaltvolle Rotweine	Dôle, Pinot Noir, Cornalin, Humagne Rouge, Syrah, Cabernet Sauvignon
Fondue und Raclette	fruchtige Weissweine	Fendant
Teigwaren	harmonische Rotweine	Dôle, Cornalin
Käseplatte	edle, kraftvolle Rotweine	Dôle, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon
Dessert	natürliche Weissweine	Malvoise, Amigne, Goût de Conseil, Glacier d'Anniviers
Kuchen, Gebäck und Melonen	würzige, trockene Weissweine	Arvine, Ermitage, Humagne Blanche, Muscat

* Weine in Schwarz finden Sie in unserem Sortiment
Weine in Blau sind weitere passenden Varianten aus dem Repertoire der Walliser Weine

Eine Suppe für Kaspar

Potages / Soups

10

Karottensuppe mit Ingwer

Potage aux carottes et gingembres

Carrot soup with ginger

CHF 7.00

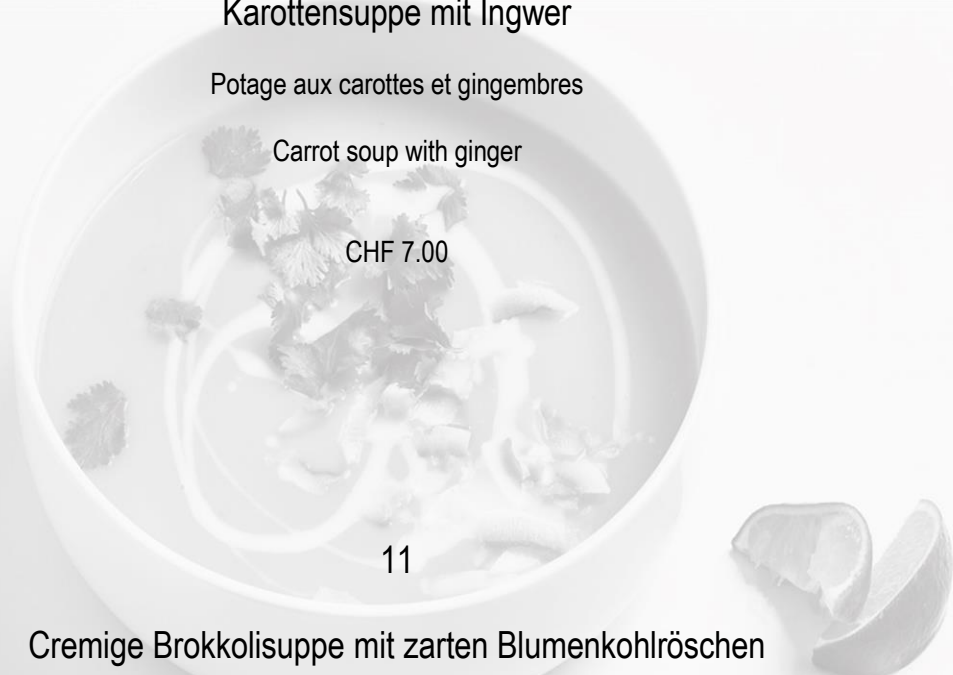
11

Cremige Brokkolisuppe mit zarten Blumenkohlröschen

Soupe au brocoli avec de morceaux de tendres bouquets de choux-fleurs

Creamy broccoli soup with tender floral sprouts

CHF 9.00



Der grüne Nussknacker

Salades / Salads

20

Ins Grüne – Grüner Salat

Salade verte

Green salad

CHF 8.50

21

Knack – Gemischter Salat Mischmasch

Salade variée mitchmasch

Mixed salad mish-mash

CHF 10.50

Salatdressing

Sauce pour salade / Salad dressing

22

Französisches Salatdressing

Sauce pour salade française

French salad dressing

23

Italienisches Salatdressing

Sauce pour salade italienne

Italian salad dressing

24

Vinaigrette-Sauce aus Olivenöl und Aceto di Modena

Sauce vinaigrette à l'huile d'olive et au vinaigre balsamico

Vinaigrette sauce of olive oil and aceto di modena

25

Vinaigrette-Sauce aus Nussbaumöl und Himbeerdressing

Sauce vinaigrette à l'huile de noix et au vinaigre framboise

Walnut oil vinaigrette sauce with raspberry dressing

Vegetarische Gerichte

Plats végétariens / Vegetarian dishes

30

Tagliatelle an Spinat-Gorgonzola-Sauce

Nouilles à la sauce gorgonzola et aux épinards

Tagliatelle with spinach-gorgonzola sauce

Portion CHF 18.00
½ Portion CHF 12.00

31

Südchinesische Gemüse-Pfanne

Poêlées de légumes chinois du sud

South chinese vegetable pan

Portion CHF 18.00
½ Portion CHF 12.00



KinderSpeisenStäbchenKinder
Pour nos petits clients / For our small customers

40

Pommes-Frites mit Ketchup

Pommes-frites au ketchup

French fries with ketchup

Portion CHF 9.00
½ Portion CHF 6.00

41

Spaghetti an Tomaten-Sauce

Spaghetti à la sauce tomate

Spaghetti with tomato sauce

Portion CHF 16.00
½ Portion CHF 9.00

KinderSpeisenStäbchenKinder

Pour nos petits clients / For our small customers

42

Chicken Nuggets an Mayonnaise, Gemüse und Pommes-Frites

Chicken nuggets avec mayonnaise, légumes et pommes-frites

Chicken nuggets with mayonnaise, vegetables and french fries

Portion CHF 18.00
½ Portion CHF 12.00

43

Schweinsschnitzel nach Wiener Art mit Pommes-Frites und Gemüse

Escalope de porc panée aux pommes-frites et légumes

Pork schnitzel viennese style with french fries and vegetables

Portion CHF 26.00
½ Portion CHF 18.00

Wasserfische Poissons / Fish

50

Riesenkrevetten an Basilikumcrème und Nudeln

Gambas au basilic et nouilles

Giant prawns with basil cream and noodles

CHF 31.00

51

Zanderfilet an Pernod-Sauce mit Gemüsestreifen und Salzkartoffeln

Filet de sandre à la sauce «pernod» aux juliennes de légumes et pommes de terre nature

Pike-perch fillet in pernod sauce with vegetable strips and boiled potatoes

CHF 32.00

Walliser Küche

La Cuisine valaisanne / Valaisan cuisine

60

Cordon-bleu mit Käse-Schinken-Tomaten-Füllung

Cordon-bleu farcis au fromage, jambon et tomates

Cordon-bleu with cheese, ham and tomato filling

CHF 31.00

61

Kalbsgeschnetzeltes an Marc-de-Dôle-Rahmsauce

Emincée de veau au mazot

Veal cutlets with marc de dôle cream sauce

CHF 34.00


62

Aus artgerechter Haltung, direkt vom Bauernhof:
Grächner Kalbsteak an Honig und Apfeldressing

Steak de veau de Grächen au miel et cidre

Grächner veal steak with honey and apple dressing

CHF 42.00



**Beilagen – Tagesgemüse und nach Ihrer Wahl:
Spaghetti, Nudeln, Trockenreis, Rösti oder Pommes-Frites**

Garniture – légumes de jour et à votre choix:
spaghetti, nouilles, riz pilaf, rösti ou pommes-frites

Side dishes - vegetables of the day and of your choice:
spaghetti, noodles, dried rice, rösti or french fries

Mittelmeerküche

La Cuisine méditerranée / Mediterranean cuisine

81

Gratinierter Ziegenkäse mit buntem Salat-Sträusschen nach griechischer Art

Salade au fromage de chèvre chaud à la grecque

Greek style goat cheese au gratin with colorful salad bouquet

CHF 18.00

82

Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbeiblättern mit Gemüsebukett und Nudeln

Saltimbocca à la romaine avec bouquetière de légumes et nouilles

Veal escalope with raw ham and sage leaves with vegetable bouquet and noodles

CHF 33.00

83

Eisauflauf "Grand Marnier"

Soufflé glacé grand marnier

Grand marnier ice cream cake

CHF 11.00

Walliser Schnapsidee

La Folie du Valais / The Folie du Valais

100

Cremige Brokkoli Suppe mit zarten Blumenkohlrösschen

Soupe au brocoli ave de morceaux de tendres bouquets de choux-fleurs

Creamy broccoli soup with tender floral sprouts

CHF 9.00

101

Trockenfleisch-Carpaccio mit einem Hauch des Südens

Carpaccio de viande séchée à l'huile d'olive et au vinaigre balsamico

Carpaccio of dried meat with olive oil and balsamico vinegar

CHF 18.00

102

Lamm-Entrecôte an Safran-Essenz¹ mit Rösti und Gemüse aus dem Chuchigänterli

Entrecôte d'agneau à l'essence de safran avec rösti et maraîchères de légumes

Lamb entrecote in essence of saffron with rösti and vegetable marshland

CHF 38.00

103

Schaumcrème aus Aprikosenlikör mit Aprikosen Ice Cream

Sabayon à l'abricotine et sorbet à l'abricot

Cream of apricot liqueur with apricot ice cream

CHF 11.00

¹ Herkunft: Australien – Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Dieser Käse

Spécialités Valaisannes / Valais specialties

110

Walliser Teller mit Trockenfleisch, Rohschinken, Speck und Hobelkäse

Assiette valaisanne avec viande séchée, jambon cru, lard et fromage raboté

Valais plate with dried meat, raw ham, bacon and sliced cheese

CHF 28.00

111

Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei

Croûte au fromage avec jambon et œuf au plat

Cheese slice with ham and fried egg

CHF 18.00



112

Käsefondue aus Greyerzer und Vacherin

Fondue au fromage moitié-moitié

Cheese fondue from gruyère and vacherin

CHF 28.00

113

Käseplatte mit Ziegen-, Hobel-, Bagner- und Grächner Hauskäse

Plat de fromage avec fromage de chèvre, fromage raboté, fromage de bagnes et fromage de grächen

Cheese platter with goat cheese, planed cheese, bagnes cheese and grächen cheese

CHF 26.00

Werte Gäste

Beim Einkaufen unserer Rohprodukte wie Fleisch und Gemüse werden einheimische und biologische Erzeugnisse bevorzugt. Wir scheuen uns aber nicht, für Ihre Genüsse hochwertige Produkte auf dem Weltmarkt einzukaufen. Gemäss unserem Motto «Das Wallis im Topf und die Welt auf dem Teller» soll Einheimisches und Exotisches hier und jetzt sinnlich verbunden werden.

Unsere Produkte und ihre Ursprungsländer:

Fisch (Felchen und Zanderfilet)	Schweiz, Deutschland und Lettland
Krustentiere	Kanada, Thailand
Jakobsmuscheln	Kanada, Frankreich
Geräuchertes	Schweiz
Trockenfleisch	Wallis
Huhn und Perlhuhn	Schweiz, Frankreich
Ente und Wachteln	Frankreich
Kalb und Kaninchen	Schweiz, Italien
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz, Südamerika, USA
Lamm	Schweiz, vor allem Australien
Wild	Schweiz, Österreich, Australien
Fondue	Greyerzer und Vacherin
Raclette	Raclette Käse aus dem Wallis
Teigwaren	Hartweizenteigwaren aus Italien
Käseplatte	Käse aus der Schweiz
Dessert	Obst und Milchprodukte aus der Schweiz
Kuchen, Gebäck	Eigenproduktion
Früchte	Schweiz, Exotische Früchte aus Asien, Südamerika und Mittelmeerraum

Vergessen Sie bitte nicht, dass Sie in einem wunderbaren Bergdorf Ihre Ferien verbringen. Dass die Lebensmittel nicht nur jahreszeitlichen Zyklen unterworfen sind, sondern auch etliche logistische Schwierigkeiten und Moden überstehen müssen. Deshalb verwenden wir nach Möglichkeit einheimische und selbstangebaute Erzeugnisse. Manche Produkte, auch die Spitzenweine auf unserer Karte, sind nicht immer erhältlich. Seien Sie deshalb nicht enttäuscht, gerne empfehlen wir Ihnen andere oder gar neu zu entdeckende Köstlichkeiten aus dem Wallis. Zudem gibt Ihnen unser Servicepersonal gerne Auskunft über Zutaten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Auf Ihr Wohl und en Güete
Hotel Sonne und Restaurant Träffpunkt

Bruno Anthamatten