

Suppen

Die Suppe war ursprünglich ein gehaltvolles Gericht – jeden Tag versammelte sich die ganze Familie um den dampfenden Suppentopf. Gerne möchten wir mit unserem Suppentopf diese alte Tradition wieder aufleben lassen (ab 2 Personen, Preis 16 Franken).

1.	Tagessuppe	CHF	7.50
2.	Rindskraftbrühe	CHF	6.50
	nature	CHF	8.00
	mit Eigelb und Backerbsen		
3.	Tomatensuppe mit Croûtons und Rahmhaube	CHF	7.50
4.	Zwiebelsuppe mit garniertem Brot	CHF	8.00

Zu jeder Mahlzeit servieren wir Ihnen verschiedene Brotsorten der Familien-Bäckerei Arnold von Simplon-Dorf.

Salate

Salat ist gesund und bekömmlich. In der Familientradition stellte man die Salatschüssel mitten auf den Tisch und jeder schöpfte sich seine gewünschte Portion (ab 2 Personen).

5.	Tagessalat	CHF	7.50
6.	Grüner Salat / Gemischter Salat (variiert nach Saison)	CHF	7.00 / 7.50
7.	Feldsalat mit Speck und Ei	CHF	8.50
8.	grosser Salatteller	CHF	12.50

Salatsaucen: französisch (Dressing mit Mayonnaise)
 italienisch (Dressing mit Essig und Öl)
 balsamico (Dressing mit Aceto Balsamico)

Salat und Gemüse beziehen wir von Bianchi AG in Gamsen. Im Sommer auch aus unserer Eigenproduktion im Hof (Christine Zenklusen, Zwischbergental).

Vorspeisen & Für Zwischendurch

„Spiis“ ist die walliserdeutsche Bezeichnung für die sehr beliebten kalten Speisen zwischen durch. Diese alte Tradition entstammt nicht zuletzt dem Bedürfnis, dem guten Walliser Tropfen auch eine entsprechende Unterlage zu geben...

9.	Schiefersteinplatte			
	Walliser Spezialitäten mit Rohschinken, Trockenfleisch,	klein	CHF	19.00
	zweierlei Hauswurst, Speck, Hobelkäse, Roggenbrot, Butter	gross	CHF	26.00
10.	Walliser Trockenfleisch		CHF	21.00
11.	„Niessli“ Schweinsfilet getrocknet – Haus-Spezialität		CHF	18.50
12.	Käse-Assortiment aus heimischen Sennereien		CHF	22.00
13.	Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur		CHF	7.50
14.	Toast Hawaii mit Schinken und Ananas		CHF	9.00
15.	Sandwich nach Wahl		CHF	6.00

Unsere Trockenfleischspezialitäten stammen aus der eigenen Trocknung sowie der Dorf-Metzgerei Ebener in Ried-Brig.

Pasta

Schon vor 4000 Jahren wurden in China Nudeln hergestellt. Etwa im 11. Jahrhundert gelangten sie zu den Arabern und Griechen. Von dort aus kam die Pasta im 12. Jahrhundert nach Italien. Der heutige Begriff „Pasta“ stammt vom griechischen Wort „pastà“.

16.	Ravioli gefüllt mit Steinpilzen an milder Zitronensauce gebratenen Champignons und Zuchettiwürfeln		CHF	19.00
17.	Pasta			
	an Tomatensauce		CHF	14.00
	an Rucola-Pesto – Haus-Spezialität		CHF	16.00
	„al piccante“		CHF	16.00
18.	Spaghetti-Gratin mit Rohschinken und Ei		CHF	19.00

Unsere Teigwaren sind hausgemacht oder von Walker AG in Bitsch.

Rösti

Die Kartoffel wurde im 16. Jahrhundert aus den südamerikanischen Anden von spanischen und englischen Seefahrern nach Europa gebracht. Allerdings setzte sich die „neuartige“ Knolle als Nahrungsmittel in Europa zuerst nicht durch, sie wurde als Zierpflanze an Päpste und Könige verschenkt.

Die Rösti dürfte zu Beginn des 19. Jahrhunderts in der Zürcher Region entstanden sein. Die „brötlete Herdöpfel“ (gebratene Kartoffeln) verdrängten zuerst in Zürich als Morgenessen die mittelalterlichen Brei- und Milchspeise. Sie verbreiteten sich südwestwärts ins Bernbiet und ins Welschland, wo aus den „Pommes de terre rôties“ die schweizerische Rösti wurde.

19.	Walliser Rösti mit Tomaten und Simpler Raclettekäse überbacken	CHF	18.00
20.	Piemonteser Rösti mit Speck und Gorgonzola	CHF	20.00
21.	Stockalperturm Rösti mit Speck, Zwiebeln, Schinken, Tomaten und Raclettekäse überbacken	CHF	23.00

Alle unsere Rösti sind mit einheimischen Kartoffeln selbst hergestellt.

Lust auf Käse

Die Erfindung der Käseerei dürfte vermutlich einem glücklichen Zufall zu verdanken sein, durch die Entdeckung, dass Milch gerinnt, wenn sie einige Stunden in der Sonne oder nah am Feuer steht. Bereits um 2800 v. Chr. war die Kunst des Käsemachens in Mesopotamien verbreitet. Im Mittelalter waren es in Europa vor allem die Klöster, die Herstellungsverfahren für verschiedene Käsesorten entwickelten und verfeinerten. Käse war darüberhinaus die ideale Nahrung während der Fastenzeit.

22.	Käseschnitte natur	CHF	17.00
23.	Bauern-Käseschnitte mit Roggenbrot, Rohschinken, Tomaten und Ei	CHF	21.00
24.	Käseschnitte mit Zwiebeln, Tomaten, Schinken und Ei	CHF	21.00
25.	Käsefondue mit Kartoffeln und Brot (ab 2 Personen) wahlweise klassisch nature, mit Kräutern, Tomaten oder Pilzen	pro Person CHF	24.00
26.	Raclette mit Kartoffeln, Cornichons und Perlzwiebel	Portion CHF	5.50

Unsere Käsespezialitäten stammen von der Sennerei Simplon-Dorf.

Hauptgang

Essen ist Genuss und Musse zugleich. Sich Zeit nehmen und essen was Spass macht. Bei der Produktwahl achten wir auf deren Herkunft und bevorzugen - wo möglich - lokale Produzenten.

- | | | | |
|-----|---|-----|-------|
| 27. | Rinds-Entrecôte* grilliert mit Kräuterbutter
Kartoffelkroketten und frischem Saisongemüse | CHF | 32.00 |
| 28. | Lamm-Entrecôte rosa gebraten an körniger Senfrahmsauce,
Rosmarin-Kartoffeln und Ratatouillegemüse | CHF | 34.00 |
| 29. | Saltimbocca – Schweinsschnitzel mit Salbei und Rohschinken
Weisswein-Risotto und gratinierten Tomaten | CHF | 26.00 |
| 30. | Fondue Chinoise oder Bourguignonne (auf Vorbestellung)
mit gemischtem Salat, verschiedenen Saucen und Beilagen nach Wahl | CHF | 39.00 |

Das Fleisch beziehen wir von der Dorf-Metzgerei Ebener in Ried-Brig und Growa in Gamsen.

Kinderteller

- | | | | |
|-----|-----------------------------------|-----|-------|
| 31. | Chicken Nuggets mit Pommes Frites | CHF | 10.50 |
| 32. | Tagliarini mit Tomatensauce | CHF | 10.00 |

Selbstverständlich können auch kleine Portionen von anderen Gerichten bestellt werden.

Dessert – was Süsses zum Abschluss?

- | | | | | |
|-----|--------------|-----------|-----|------|
| 33. | Tageskuchen | ohne Rahm | CHF | 5.00 |
| | | mit Rahm | CHF | 5.50 |
| 34. | Tagesdessert | | CHF | 9.00 |

Haben Sie Lust auf Eis? Fragen Sie bitte nach der separaten Eiskarte.

Fleischherkunft: Rind (Brasilien/Schweiz), Kalb und Schwein (Schweiz), Lamm (Neuseeland/Schweiz)

*kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Suppen

Die Suppe war ursprünglich ein gehaltvolles Gericht – jeden Tag versammelte sich die ganze Familie um den dampfenden Suppentopf. Gerne möchten wir mit unserem Suppentopf diese alte Tradition wieder aufleben lassen (ab 2 Personen, Preis 16 Franken).

1.	Tagessuppe	CHF	7.50
2.	Rindskraftbrühe	CHF	6.50
	nature	CHF	8.00
	mit Eigelb und Backerbsen		
3.	Tomatensuppe mit Croûtons und Rahmhaube	CHF	7.50
4.	Zwiebelsuppe mit garniertem Brot	CHF	8.00

Zu jeder Mahlzeit servieren wir Ihnen verschiedene Brotsorten der Familien-Bäckerei Arnold von Simplon-Dorf.

Salate

Salat ist gesund und bekömmlich. In der Familientradition stellte man die Salatschüssel mitten auf den Tisch und jeder schöpfte sich seine gewünschte Portion (ab 2 Personen).

5.	Tagessalat	CHF	7.50
6.	Grüner Salat / Gemischter Salat (variiert nach Saison)	CHF	7.00 / 7.50
7.	Feldsalat mit Speck und Ei	CHF	8.50
8.	grosser Salatteller	CHF	12.50

Salatsaucen: französisch (Dressing mit Mayonnaise)
 italienisch (Dressing mit Essig und Öl)
 balsamico (Dressing mit Aceto Balsamico)

Salat und Gemüse beziehen wir von Bianchi AG in Gamsen. Im Sommer auch aus unserer Eigenproduktion im Hof (Christine Zenklusen, Zwischbergental).

Vorspeisen & Für Zwischendurch

„Spiis“ ist die walliserdeutsche Bezeichnung für die sehr beliebten kalten Speisen zwischen durch. Diese alte Tradition entstammt nicht zuletzt dem Bedürfnis, dem guten Walliser Tropfen auch eine entsprechende Unterlage zu geben...

9.	Schiefersteinplatte			
	Walliser Spezialitäten mit Rohschinken, Trockenfleisch,	klein	CHF	19.00
	zweierlei Hauswurst, Speck, Hobelkäse, Roggenbrot, Butter	gross	CHF	26.00
10.	Walliser Trockenfleisch		CHF	21.00
11.	„Niessli“ Schweinsfilet getrocknet – Haus-Spezialität		CHF	18.50
12.	Käse-Assortiment aus heimischen Sennereien		CHF	22.00
13.	Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur		CHF	7.50
14.	Toast Hawaii mit Schinken und Ananas		CHF	9.00
15.	Sandwich nach Wahl		CHF	6.00

Unsere Trockenfleischspezialitäten stammen aus der eigenen Trocknung sowie der Dorf-Metzgerei Ebener in Ried-Brig.

Pasta

Schon vor 4000 Jahren wurden in China Nudeln hergestellt. Etwa im 11. Jahrhundert gelangten sie zu den Arabern und Griechen. Von dort aus kam die Pasta im 12. Jahrhundert nach Italien. Der heutige Begriff „Pasta“ stammt vom griechischen Wort „pastà“.

16.	Ravioli gefüllt mit Steinpilzen an milder Zitronensauce gebratenen Champignons und Zuchettiwürfeln		CHF	19.00
17.	Pasta			
	an Tomatensauce		CHF	14.00
	an Rucola-Pesto – Haus-Spezialität		CHF	16.00
	„al piccante“		CHF	16.00
18.	Spaghetti-Gratin mit Rohschinken und Ei		CHF	19.00

Unsere Teigwaren sind hausgemacht oder von Walker AG in Bitsch.

Rösti

Die Kartoffel wurde im 16. Jahrhundert aus den südamerikanischen Anden von spanischen und englischen Seefahrern nach Europa gebracht. Allerdings setzte sich die „neuartige“ Knolle als Nahrungsmittel in Europa zuerst nicht durch, sie wurde als Zierpflanze an Päpste und Könige verschenkt.

Die Rösti dürfte zu Beginn des 19. Jahrhunderts in der Zürcher Region entstanden sein. Die „brötlete Herdöpfel“ (gebratene Kartoffeln) verdrängten zuerst in Zürich als Morgenessen die mittelalterlichen Brei- und Milchspeise. Sie verbreiteten sich südwestwärts ins Bernbiet und ins Welschland, wo aus den „Pommes de terre rôties“ die schweizerische Rösti wurde.

19.	Walliser Rösti mit Tomaten und Simpler Raclettekäse überbacken	CHF	18.00
20.	Piemonteser Rösti mit Speck und Gorgonzola	CHF	20.00
21.	Stockalperturm Rösti mit Speck, Zwiebeln, Schinken, Tomaten und Raclettekäse überbacken	CHF	23.00

Alle unsere Rösti sind mit einheimischen Kartoffeln selbst hergestellt.

Lust auf Käse

Die Erfindung der Käseerei dürfte vermutlich einem glücklichen Zufall zu verdanken sein, durch die Entdeckung, dass Milch gerinnt, wenn sie einige Stunden in der Sonne oder nah am Feuer steht. Bereits um 2800 v. Chr. war die Kunst des Käsemachens in Mesopotamien verbreitet. Im Mittelalter waren es in Europa vor allem die Klöster, die Herstellungsverfahren für verschiedene Käsesorten entwickelten und verfeinerten. Käse war darüberhinaus die ideale Nahrung während der Fastenzeit.

22.	Käseschnitte natur	CHF	17.00
23.	Bauern-Käseschnitte mit Roggenbrot, Rohschinken, Tomaten und Ei	CHF	21.00
24.	Käseschnitte mit Zwiebeln, Tomaten, Schinken und Ei	CHF	21.00
25.	Käsefondue mit Kartoffeln und Brot (ab 2 Personen) wahlweise klassisch nature, mit Kräutern, Tomaten oder Pilzen	pro Person CHF	24.00
26.	Raclette mit Kartoffeln, Cornichons und Perlzwiebel	Portion CHF	5.50

Unsere Käsespezialitäten stammen von der Sennerei Simplon-Dorf.

Hauptgang

Essen ist Genuss und Musse zugleich. Sich Zeit nehmen und essen was Spass macht. Bei der Produktwahl achten wir auf deren Herkunft und bevorzugen - wo möglich - lokale Produzenten.

- | | | | |
|-----|---|-----|-------|
| 27. | Rinds-Entrecôte* grilliert mit Kräuterbutter
Kartoffelkroketten und frischem Saisongemüse | CHF | 32.00 |
| 28. | Lamm-Entrecôte rosa gebraten an körniger Senfrahmsauce,
Rosmarin-Kartoffeln und Ratatouillegemüse | CHF | 34.00 |
| 29. | Saltimbocca – Schweinsschnitzel mit Salbei und Rohschinken
Weisswein-Risotto und gratinierten Tomaten | CHF | 26.00 |
| 30. | Fondue Chinoise oder Bourguignonne (auf Vorbestellung)
mit gemischtem Salat, verschiedenen Saucen und Beilagen nach Wahl | CHF | 39.00 |

Das Fleisch beziehen wir von der Dorf-Metzgerei Ebener in Ried-Brig und Growa in Gamsen.

Kinderteller

- | | | | |
|-----|-----------------------------------|-----|-------|
| 31. | Chicken Nuggets mit Pommes Frites | CHF | 10.50 |
| 32. | Tagliarini mit Tomatensauce | CHF | 10.00 |

Selbstverständlich können auch kleine Portionen von anderen Gerichten bestellt werden.

Dessert – was Süsses zum Abschluss?

- | | | | | |
|-----|--------------|-----------|-----|------|
| 33. | Tageskuchen | ohne Rahm | CHF | 5.00 |
| | | mit Rahm | CHF | 5.50 |
| 34. | Tagesdessert | | CHF | 9.00 |

Haben Sie Lust auf Eis? Fragen Sie bitte nach der separaten Eiskarte.

Fleischherkunft: Rind (Brasilien/Schweiz), Kalb und Schwein (Schweiz), Lamm (Neuseeland/Schweiz)

*kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Suppen

Die Suppe war ursprünglich ein gehaltvolles Gericht – jeden Tag versammelte sich die ganze Familie um den dampfenden Suppentopf. Gerne möchten wir mit unserem Suppentopf diese alte Tradition wieder aufleben lassen (ab 2 Personen, Preis 16 Franken).

1.	Tagessuppe	CHF	7.50
2.	Rindskraftbrühe	CHF	6.50
	nature	CHF	8.00
	mit Eigelb und Backerbsen		
3.	Tomatensuppe mit Croûtons und Rahmhaube	CHF	7.50
4.	Zwiebelsuppe mit garniertem Brot	CHF	8.00

Zu jeder Mahlzeit servieren wir Ihnen verschiedene Brotsorten der Familien-Bäckerei Arnold von Simplon-Dorf.

Salate

Salat ist gesund und bekömmlich. In der Familientradition stellte man die Salatschüssel mitten auf den Tisch und jeder schöpfte sich seine gewünschte Portion (ab 2 Personen).

5.	Tagessalat	CHF	7.50
6.	Grüner Salat / Gemischter Salat (variiert nach Saison)	CHF	7.00 / 7.50
7.	Feldsalat mit Speck und Ei	CHF	8.50
8.	grosser Salatteller	CHF	12.50

Salatsaucen: französisch (Dressing mit Mayonnaise)
 italienisch (Dressing mit Essig und Öl)
 balsamico (Dressing mit Aceto Balsamico)

Salat und Gemüse beziehen wir von Bianchi AG in Gamsen. Im Sommer auch aus unserer Eigenproduktion im Hof (Christine Zenklusen, Zwischbergental).

Vorspeisen & Für Zwischendurch

„Spiis“ ist die walliserdeutsche Bezeichnung für die sehr beliebten kalten Speisen zwischen durch. Diese alte Tradition entstammt nicht zuletzt dem Bedürfnis, dem guten Walliser Tropfen auch eine entsprechende Unterlage zu geben...

9.	Schiefersteinplatte			
	Walliser Spezialitäten mit Rohschinken, Trockenfleisch,	klein	CHF	19.00
	zweierlei Hauswurst, Speck, Hobelkäse, Roggenbrot, Butter	gross	CHF	26.00
10.	Walliser Trockenfleisch		CHF	21.00
11.	„Niessli“ Schweinsfilet getrocknet – Haus-Spezialität		CHF	18.50
12.	Käse-Assortiment aus heimischen Sennereien		CHF	22.00
13.	Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur		CHF	7.50
14.	Toast Hawaii mit Schinken und Ananas		CHF	9.00
15.	Sandwich nach Wahl		CHF	6.00

Unsere Trockenfleischspezialitäten stammen aus der eigenen Trocknung sowie der Dorf-Metzgerei Ebener in Ried-Brig.

Pasta

Schon vor 4000 Jahren wurden in China Nudeln hergestellt. Etwa im 11. Jahrhundert gelangten sie zu den Arabern und Griechen. Von dort aus kam die Pasta im 12. Jahrhundert nach Italien. Der heutige Begriff „Pasta“ stammt vom griechischen Wort „pastà“.

16.	Ravioli gefüllt mit Steinpilzen an milder Zitronensauce gebratenen Champignons und Zuchettiwürfeln		CHF	19.00
17.	Pasta			
	an Tomatensauce		CHF	14.00
	an Rucola-Pesto – Haus-Spezialität		CHF	16.00
	„al piccante“		CHF	16.00
18.	Spaghetti-Gratin mit Rohschinken und Ei		CHF	19.00

Unsere Teigwaren sind hausgemacht oder von Walker AG in Bitsch.

Rösti

Die Kartoffel wurde im 16. Jahrhundert aus den südamerikanischen Anden von spanischen und englischen Seefahrern nach Europa gebracht. Allerdings setzte sich die „neuartige“ Knolle als Nahrungsmittel in Europa zuerst nicht durch, sie wurde als Zierpflanze an Päpste und Könige verschenkt.

Die Rösti dürfte zu Beginn des 19. Jahrhunderts in der Zürcher Region entstanden sein. Die „brötlete Herdöpfel“ (gebratene Kartoffeln) verdrängten zuerst in Zürich als Morgenessen die mittelalterlichen Brei- und Milchspeise. Sie verbreiteten sich südwestwärts ins Bernbiet und ins Welschland, wo aus den „Pommes de terre rôties“ die schweizerische Rösti wurde.

19.	Walliser Rösti mit Tomaten und Simpler Raclettekäse überbacken	CHF	18.00
20.	Piemonteser Rösti mit Speck und Gorgonzola	CHF	20.00
21.	Stockalperturm Rösti mit Speck, Zwiebeln, Schinken, Tomaten und Raclettekäse überbacken	CHF	23.00

Alle unsere Rösti sind mit einheimischen Kartoffeln selbst hergestellt.

Lust auf Käse

Die Erfindung der Käseerei dürfte vermutlich einem glücklichen Zufall zu verdanken sein, durch die Entdeckung, dass Milch gerinnt, wenn sie einige Stunden in der Sonne oder nah am Feuer steht. Bereits um 2800 v. Chr. war die Kunst des Käsemachens in Mesopotamien verbreitet. Im Mittelalter waren es in Europa vor allem die Klöster, die Herstellungsverfahren für verschiedene Käsesorten entwickelten und verfeinerten. Käse war darüberhinaus die ideale Nahrung während der Fastenzeit.

22.	Käseschnitte natur	CHF	17.00
23.	Bauern-Käseschnitte mit Roggenbrot, Rohschinken, Tomaten und Ei	CHF	21.00
24.	Käseschnitte mit Zwiebeln, Tomaten, Schinken und Ei	CHF	21.00
25.	Käsefondue mit Kartoffeln und Brot (ab 2 Personen) wahlweise klassisch nature, mit Kräutern, Tomaten oder Pilzen	pro Person CHF	24.00
26.	Raclette mit Kartoffeln, Cornichons und Perlzwiebel	Portion CHF	5.50

Unsere Käsespezialitäten stammen von der Sennerei Simplon-Dorf.

Hauptgang

Essen ist Genuss und Musse zugleich. Sich Zeit nehmen und essen was Spass macht. Bei der Produktwahl achten wir auf deren Herkunft und bevorzugen - wo möglich - lokale Produzenten.

- | | | | |
|-----|---|-----|-------|
| 27. | Rinds-Entrecôte* grilliert mit Kräuterbutter
Kartoffelkroketten und frischem Saisongemüse | CHF | 32.00 |
| 28. | Lamm-Entrecôte rosa gebraten an körniger Senfrahmsauce,
Rosmarin-Kartoffeln und Ratatouillegemüse | CHF | 34.00 |
| 29. | Saltimbocca – Schweinsschnitzel mit Salbei und Rohschinken
Weisswein-Risotto und gratinierten Tomaten | CHF | 26.00 |
| 30. | Fondue Chinoise oder Bourguignonne (auf Vorbestellung)
mit gemischtem Salat, verschiedenen Saucen und Beilagen nach Wahl | CHF | 39.00 |

Das Fleisch beziehen wir von der Dorf-Metzgerei Ebener in Ried-Brig und Growa in Gamsen.

Kinderteller

- | | | | |
|-----|-----------------------------------|-----|-------|
| 31. | Chicken Nuggets mit Pommes Frites | CHF | 10.50 |
| 32. | Tagliarini mit Tomatensauce | CHF | 10.00 |

Selbstverständlich können auch kleine Portionen von anderen Gerichten bestellt werden.

Dessert – was Süsses zum Abschluss?

- | | | | | |
|-----|--------------|-----------|-----|------|
| 33. | Tageskuchen | ohne Rahm | CHF | 5.00 |
| | | mit Rahm | CHF | 5.50 |
| 34. | Tagesdessert | | CHF | 9.00 |

Haben Sie Lust auf Eis? Fragen Sie bitte nach der separaten Eiskarte.

Fleischherkunft: Rind (Brasilien/Schweiz), Kalb und Schwein (Schweiz), Lamm (Neuseeland/Schweiz)

*kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Suppen

Die Suppe war ursprünglich ein gehaltvolles Gericht – jeden Tag versammelte sich die ganze Familie um den dampfenden Suppentopf. Gerne möchten wir mit unserem Suppentopf diese alte Tradition wieder aufleben lassen (ab 2 Personen, Preis 16 Franken).

1.	Tagessuppe	CHF	7.50
2.	Rindskraftbrühe	CHF	6.50
	nature	CHF	8.00
	mit Eigelb und Backerbsen		
3.	Tomatensuppe mit Croûtons und Rahmhaube	CHF	7.50
4.	Zwiebelsuppe mit garniertem Brot	CHF	8.00

Zu jeder Mahlzeit servieren wir Ihnen verschiedene Brotsorten der Familien-Bäckerei Arnold von Simplon-Dorf.

Salate

Salat ist gesund und bekömmlich. In der Familientradition stellte man die Salatschüssel mitten auf den Tisch und jeder schöpfte sich seine gewünschte Portion (ab 2 Personen).

5.	Tagessalat	CHF	7.50
6.	Grüner Salat / Gemischter Salat (variiert nach Saison)	CHF	7.00 / 7.50
7.	Feldsalat mit Speck und Ei	CHF	8.50
8.	grosser Salatteller	CHF	12.50

Salatsaucen: französisch (Dressing mit Mayonnaise)
 italienisch (Dressing mit Essig und Öl)
 balsamico (Dressing mit Aceto Balsamico)

Salat und Gemüse beziehen wir von Bianchi AG in Gamsen. Im Sommer auch aus unserer Eigenproduktion im Hof (Christine Zenklusen, Zwischbergental).

Vorspeisen & Für Zwischendurch

„Spiis“ ist die walliserdeutsche Bezeichnung für die sehr beliebten kalten Speisen zwischen durch. Diese alte Tradition entstammt nicht zuletzt dem Bedürfnis, dem guten Walliser Tropfen auch eine entsprechende Unterlage zu geben...

9.	Schiefersteinplatte			
	Walliser Spezialitäten mit Rohschinken, Trockenfleisch,	klein	CHF	19.00
	zweierlei Hauswurst, Speck, Hobelkäse, Roggenbrot, Butter	gross	CHF	26.00
10.	Walliser Trockenfleisch		CHF	21.00
11.	„Niessli“ Schweinsfilet getrocknet – Haus-Spezialität		CHF	18.50
12.	Käse-Assortiment aus heimischen Sennereien		CHF	22.00
13.	Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur		CHF	7.50
14.	Toast Hawaii mit Schinken und Ananas		CHF	9.00
15.	Sandwich nach Wahl		CHF	6.00

Unsere Trockenfleischspezialitäten stammen aus der eigenen Trocknung sowie der Dorf-Metzgerei Ebener in Ried-Brig.

Pasta

Schon vor 4000 Jahren wurden in China Nudeln hergestellt. Etwa im 11. Jahrhundert gelangten sie zu den Arabern und Griechen. Von dort aus kam die Pasta im 12. Jahrhundert nach Italien. Der heutige Begriff „Pasta“ stammt vom griechischen Wort „pastà“.

16.	Ravioli gefüllt mit Steinpilzen an milder Zitronensauce gebratenen Champignons und Zuchettiwürfeln		CHF	19.00
17.	Pasta			
	an Tomatensauce		CHF	14.00
	an Rucola-Pesto – Haus-Spezialität		CHF	16.00
	„al piccante“		CHF	16.00
18.	Spaghetti-Gratin mit Rohschinken und Ei		CHF	19.00

Unsere Teigwaren sind hausgemacht oder von Walker AG in Bitsch.

Rösti

Die Kartoffel wurde im 16. Jahrhundert aus den südamerikanischen Anden von spanischen und englischen Seefahrern nach Europa gebracht. Allerdings setzte sich die „neuartige“ Knolle als Nahrungsmittel in Europa zuerst nicht durch, sie wurde als Zierpflanze an Päpste und Könige verschenkt.

Die Rösti dürfte zu Beginn des 19. Jahrhunderts in der Zürcher Region entstanden sein. Die „brötlete Herdöpfel“ (gebratene Kartoffeln) verdrängten zuerst in Zürich als Morgenessen die mittelalterlichen Brei- und Milchspeise. Sie verbreiteten sich südwestwärts ins Bernbiet und ins Welschland, wo aus den „Pommes de terre rôties“ die schweizerische Rösti wurde.

- | | | | |
|-----|---|-----|-------|
| 19. | Walliser Rösti mit Tomaten und Simpler Raclettekäse überbacken | CHF | 18.00 |
| 20. | Piemonteser Rösti mit Speck und Gorgonzola | CHF | 20.00 |
| 21. | Stockalperturm Rösti mit Speck, Zwiebeln, Schinken, Tomaten und Raclettekäse überbacken | CHF | 23.00 |

Alle unsere Rösti sind mit einheimischen Kartoffeln selbst hergestellt.

Lust auf Käse

Die Erfindung der Käseerei dürfte vermutlich einem glücklichen Zufall zu verdanken sein, durch die Entdeckung, dass Milch gerinnt, wenn sie einige Stunden in der Sonne oder nah am Feuer steht. Bereits um 2800 v. Chr. war die Kunst des Käsemachens in Mesopotamien verbreitet. Im Mittelalter waren es in Europa vor allem die Klöster, die Herstellungsverfahren für verschiedene Käsesorten entwickelten und verfeinerten. Käse war darüberhinaus die ideale Nahrung während der Fastenzeit.

- | | | | |
|-----|---|-------------------|-------|
| 22. | Käseschnitte natur | CHF | 17.00 |
| 23. | Bauern-Käseschnitte mit Roggenbrot, Rohschinken, Tomaten und Ei | CHF | 21.00 |
| 24. | Käseschnitte mit Zwiebeln, Tomaten, Schinken und Ei | CHF | 21.00 |
| 25. | Käsefondue mit Kartoffeln und Brot (ab 2 Personen)
wahlweise klassisch nature, mit Kräutern, Tomaten oder Pilzen | pro Person
CHF | 24.00 |
| 26. | Raclette mit Kartoffeln, Cornichons und Perlzwiebel | Portion
CHF | 5.50 |

Unsere Käsespezialitäten stammen von der Sennerei Simplon-Dorf.

Hauptgang

Essen ist Genuss und Musse zugleich. Sich Zeit nehmen und essen was Spass macht. Bei der Produktwahl achten wir auf deren Herkunft und bevorzugen - wo möglich - lokale Produzenten.

- | | | | |
|-----|---|-----|-------|
| 27. | Rinds-Entrecôte* grilliert mit Kräuterbutter
Kartoffelkroketten und frischem Saisongemüse | CHF | 32.00 |
| 28. | Lamm-Entrecôte rosa gebraten an körniger Senfrahmsauce,
Rosmarin-Kartoffeln und Ratatouillegemüse | CHF | 34.00 |
| 29. | Saltimbocca – Schweinsschnitzel mit Salbei und Rohschinken
Weisswein-Risotto und gratinierten Tomaten | CHF | 26.00 |
| 30. | Fondue Chinoise oder Bourguignonne (auf Vorbestellung)
mit gemischtem Salat, verschiedenen Saucen und Beilagen nach Wahl | CHF | 39.00 |

Das Fleisch beziehen wir von der Dorf-Metzgerei Ebener in Ried-Brig und Growa in Gamsen.

Kinderteller

- | | | | |
|-----|-----------------------------------|-----|-------|
| 31. | Chicken Nuggets mit Pommes Frites | CHF | 10.50 |
| 32. | Tagliarini mit Tomatensauce | CHF | 10.00 |

Selbstverständlich können auch kleine Portionen von anderen Gerichten bestellt werden.

Dessert – was Süsses zum Abschluss?

- | | | | | |
|-----|--------------|-----------|-----|------|
| 33. | Tageskuchen | ohne Rahm | CHF | 5.00 |
| | | mit Rahm | CHF | 5.50 |
| 34. | Tagesdessert | | CHF | 9.00 |

Haben Sie Lust auf Eis? Fragen Sie bitte nach der separaten Eiskarte.

Fleischherkunft: Rind (Brasilien/Schweiz), Kalb und Schwein (Schweiz), Lamm (Neuseeland/Schweiz)

*kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Suppen

Die Suppe war ursprünglich ein gehaltvolles Gericht – jeden Tag versammelte sich die ganze Familie um den dampfenden Suppentopf. Gerne möchten wir mit unserem Suppentopf diese alte Tradition wieder aufleben lassen (ab 2 Personen, Preis 16 Franken).

1.	Tagessuppe	CHF	7.50
2.	Rindskraftbrühe	CHF	6.50
	nature	CHF	8.00
	mit Eigelb und Backerbsen		
3.	Tomatensuppe mit Croûtons und Rahmhaube	CHF	7.50
4.	Zwiebelsuppe mit garniertem Brot	CHF	8.00

Zu jeder Mahlzeit servieren wir Ihnen verschiedene Brotsorten der Familien-Bäckerei Arnold von Simplon-Dorf.

Salate

Salat ist gesund und bekömmlich. In der Familientradition stellte man die Salatschüssel mitten auf den Tisch und jeder schöpfte sich seine gewünschte Portion (ab 2 Personen).

5.	Tagessalat	CHF	7.50
6.	Grüner Salat / Gemischter Salat (variiert nach Saison)	CHF	7.00 / 7.50
7.	Feldsalat mit Speck und Ei	CHF	8.50
8.	grosser Salatteller	CHF	12.50

Salatsaucen: französisch (Dressing mit Mayonnaise)
 italienisch (Dressing mit Essig und Öl)
 balsamico (Dressing mit Aceto Balsamico)

Salat und Gemüse beziehen wir von Bianchi AG in Gamsen. Im Sommer auch aus unserer Eigenproduktion im Hof (Christine Zenklusen, Zwischbergental).

Vorspeisen & Für Zwischendurch

„Spiis“ ist die walliserdeutsche Bezeichnung für die sehr beliebten kalten Speisen zwischen durch. Diese alte Tradition entstammt nicht zuletzt dem Bedürfnis, dem guten Walliser Tropfen auch eine entsprechende Unterlage zu geben...

9.	Schiefersteinplatte			
	Walliser Spezialitäten mit Rohschinken, Trockenfleisch,	klein	CHF	19.00
	zweierlei Hauswurst, Speck, Hobelkäse, Roggenbrot, Butter	gross	CHF	26.00
10.	Walliser Trockenfleisch		CHF	21.00
11.	„Niessli“ Schweinsfilet getrocknet – Haus-Spezialität		CHF	18.50
12.	Käse-Assortiment aus heimischen Sennereien		CHF	22.00
13.	Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur		CHF	7.50
14.	Toast Hawaii mit Schinken und Ananas		CHF	9.00
15.	Sandwich nach Wahl		CHF	6.00

Unsere Trockenfleischspezialitäten stammen aus der eigenen Trocknung sowie der Dorf-Metzgerei Ebener in Ried-Brig.

Pasta

Schon vor 4000 Jahren wurden in China Nudeln hergestellt. Etwa im 11. Jahrhundert gelangten sie zu den Arabern und Griechen. Von dort aus kam die Pasta im 12. Jahrhundert nach Italien. Der heutige Begriff „Pasta“ stammt vom griechischen Wort „pastà“.

16.	Ravioli gefüllt mit Steinpilzen an milder Zitronensauce gebratenen Champignons und Zuchettiwürfeln		CHF	19.00
17.	Pasta			
	an Tomatensauce		CHF	14.00
	an Rucola-Pesto – Haus-Spezialität		CHF	16.00
	„al piccante“		CHF	16.00
18.	Spaghetti-Gratin mit Rohschinken und Ei		CHF	19.00

Unsere Teigwaren sind hausgemacht oder von Walker AG in Bitsch.

Rösti

Die Kartoffel wurde im 16. Jahrhundert aus den südamerikanischen Anden von spanischen und englischen Seefahrern nach Europa gebracht. Allerdings setzte sich die „neuartige“ Knolle als Nahrungsmittel in Europa zuerst nicht durch, sie wurde als Zierpflanze an Päpste und Könige verschenkt.

Die Rösti dürfte zu Beginn des 19. Jahrhunderts in der Zürcher Region entstanden sein. Die „brötlete Herdöpfel“ (gebratene Kartoffeln) verdrängten zuerst in Zürich als Morgenessen die mittelalterlichen Brei- und Milchspeise. Sie verbreiteten sich südwestwärts ins Bernbiet und ins Welschland, wo aus den „Pommes de terre rôties“ die schweizerische Rösti wurde.

19.	Walliser Rösti mit Tomaten und Simpler Raclettekäse überbacken	CHF	18.00
20.	Piemonteser Rösti mit Speck und Gorgonzola	CHF	20.00
21.	Stockalperturm Rösti mit Speck, Zwiebeln, Schinken, Tomaten und Raclettekäse überbacken	CHF	23.00

Alle unsere Rösti sind mit einheimischen Kartoffeln selbst hergestellt.

Lust auf Käse

Die Erfindung der Käseerei dürfte vermutlich einem glücklichen Zufall zu verdanken sein, durch die Entdeckung, dass Milch gerinnt, wenn sie einige Stunden in der Sonne oder nah am Feuer steht. Bereits um 2800 v. Chr. war die Kunst des Käsemachens in Mesopotamien verbreitet. Im Mittelalter waren es in Europa vor allem die Klöster, die Herstellungsverfahren für verschiedene Käsesorten entwickelten und verfeinerten. Käse war darüberhinaus die ideale Nahrung während der Fastenzeit.

22.	Käseschnitte natur	CHF	17.00
23.	Bauern-Käseschnitte mit Roggenbrot, Rohschinken, Tomaten und Ei	CHF	21.00
24.	Käseschnitte mit Zwiebeln, Tomaten, Schinken und Ei	CHF	21.00
25.	Käsefondue mit Kartoffeln und Brot (ab 2 Personen) wahlweise klassisch nature, mit Kräutern, Tomaten oder Pilzen	pro Person CHF	24.00
26.	Raclette mit Kartoffeln, Cornichons und Perlzwiebel	Portion CHF	5.50

Unsere Käsespezialitäten stammen von der Sennerei Simplon-Dorf.

Hauptgang

Essen ist Genuss und Musse zugleich. Sich Zeit nehmen und essen was Spass macht. Bei der Produktwahl achten wir auf deren Herkunft und bevorzugen - wo möglich - lokale Produzenten.

- | | | | |
|-----|---|-----|-------|
| 27. | Rinds-Entrecôte* grilliert mit Kräuterbutter
Kartoffelkroketten und frischem Saisongemüse | CHF | 32.00 |
| 28. | Lamm-Entrecôte rosa gebraten an körniger Senfrahmsauce,
Rosmarin-Kartoffeln und Ratatouillegemüse | CHF | 34.00 |
| 29. | Saltimbocca – Schweinsschnitzel mit Salbei und Rohschinken
Weisswein-Risotto und gratinierten Tomaten | CHF | 26.00 |
| 30. | Fondue Chinoise oder Bourguignonne (auf Vorbestellung)
mit gemischtem Salat, verschiedenen Saucen und Beilagen nach Wahl | CHF | 39.00 |

Das Fleisch beziehen wir von der Dorf-Metzgerei Ebener in Ried-Brig und Growa in Gamsen.

Kinderteller

- | | | | |
|-----|-----------------------------------|-----|-------|
| 31. | Chicken Nuggets mit Pommes Frites | CHF | 10.50 |
| 32. | Tagliarini mit Tomatensauce | CHF | 10.00 |

Selbstverständlich können auch kleine Portionen von anderen Gerichten bestellt werden.

Dessert – was Süsses zum Abschluss?

- | | | | | |
|-----|--------------|-----------|-----|------|
| 33. | Tageskuchen | ohne Rahm | CHF | 5.00 |
| | | mit Rahm | CHF | 5.50 |
| 34. | Tagesdessert | | CHF | 9.00 |

Haben Sie Lust auf Eis? Fragen Sie bitte nach der separaten Eiskarte.

Fleischherkunft: Rind (Brasilien/Schweiz), Kalb und Schwein (Schweiz), Lamm (Neuseeland/Schweiz)

*kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Suppen

Die Suppe war ursprünglich ein gehaltvolles Gericht – jeden Tag versammelte sich die ganze Familie um den dampfenden Suppentopf. Gerne möchten wir mit unserem Suppentopf diese alte Tradition wieder aufleben lassen (ab 2 Personen, Preis 16 Franken).

1.	Tagessuppe	CHF	7.50
2.	Rindskraftbrühe	CHF	6.50
	nature	CHF	8.00
	mit Eigelb und Backerbsen		
3.	Tomatensuppe mit Croûtons und Rahmhaube	CHF	7.50
4.	Zwiebelsuppe mit garniertem Brot	CHF	8.00

Zu jeder Mahlzeit servieren wir Ihnen verschiedene Brotsorten der Familien-Bäckerei Arnold von Simplon-Dorf.

Salate

Salat ist gesund und bekömmlich. In der Familientradition stellte man die Salatschüssel mitten auf den Tisch und jeder schöpfte sich seine gewünschte Portion (ab 2 Personen).

5.	Tagessalat	CHF	7.50
6.	Grüner Salat / Gemischter Salat (variiert nach Saison)	CHF	7.00 / 7.50
7.	Feldsalat mit Speck und Ei	CHF	8.50
8.	grosser Salatteller	CHF	12.50

Salatsaucen: französisch (Dressing mit Mayonnaise)
 italienisch (Dressing mit Essig und Öl)
 balsamico (Dressing mit Aceto Balsamico)

Salat und Gemüse beziehen wir von Bianchi AG in Gamsen. Im Sommer auch aus unserer Eigenproduktion im Hof (Christine Zenklusen, Zwischbergental).

Vorspeisen & Für Zwischendurch

„Spiis“ ist die walliserdeutsche Bezeichnung für die sehr beliebten kalten Speisen zwischen durch. Diese alte Tradition entstammt nicht zuletzt dem Bedürfnis, dem guten Walliser Tropfen auch eine entsprechende Unterlage zu geben...

9.	Schiefersteinplatte			
	Walliser Spezialitäten mit Rohschinken, Trockenfleisch,	klein	CHF	19.00
	zweierlei Hauswurst, Speck, Hobelkäse, Roggenbrot, Butter	gross	CHF	26.00
10.	Walliser Trockenfleisch		CHF	21.00
11.	„Niessli“ Schweinsfilet getrocknet – Haus-Spezialität		CHF	18.50
12.	Käse-Assortiment aus heimischen Sennereien		CHF	22.00
13.	Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur		CHF	7.50
14.	Toast Hawaii mit Schinken und Ananas		CHF	9.00
15.	Sandwich nach Wahl		CHF	6.00

Unsere Trockenfleischspezialitäten stammen aus der eigenen Trocknung sowie der Dorf-Metzgerei Ebener in Ried-Brig.

Pasta

Schon vor 4000 Jahren wurden in China Nudeln hergestellt. Etwa im 11. Jahrhundert gelangten sie zu den Arabern und Griechen. Von dort aus kam die Pasta im 12. Jahrhundert nach Italien. Der heutige Begriff „Pasta“ stammt vom griechischen Wort „pastà“.

16.	Ravioli gefüllt mit Steinpilzen an milder Zitronensauce gebratenen Champignons und Zuchettiwürfeln		CHF	19.00
17.	Pasta			
	an Tomatensauce		CHF	14.00
	an Rucola-Pesto – Haus-Spezialität		CHF	16.00
	„al piccante“		CHF	16.00
18.	Spaghetti-Gratin mit Rohschinken und Ei		CHF	19.00

Unsere Teigwaren sind hausgemacht oder von Walker AG in Bitsch.

Rösti

Die Kartoffel wurde im 16. Jahrhundert aus den südamerikanischen Anden von spanischen und englischen Seefahrern nach Europa gebracht. Allerdings setzte sich die „neuartige“ Knolle als Nahrungsmittel in Europa zuerst nicht durch, sie wurde als Zierpflanze an Päpste und Könige verschenkt.

Die Rösti dürfte zu Beginn des 19. Jahrhunderts in der Zürcher Region entstanden sein. Die „brötlete Herdöpfel“ (gebratene Kartoffeln) verdrängten zuerst in Zürich als Morgenessen die mittelalterlichen Brei- und Milchspeise. Sie verbreiteten sich südwestwärts ins Bernbiet und ins Welschland, wo aus den „Pommes de terre rôties“ die schweizerische Rösti wurde.

19.	Walliser Rösti mit Tomaten und Simpler Raclettekäse überbacken	CHF	18.00
20.	Piemonteser Rösti mit Speck und Gorgonzola	CHF	20.00
21.	Stockalperturm Rösti mit Speck, Zwiebeln, Schinken, Tomaten und Raclettekäse überbacken	CHF	23.00

Alle unsere Rösti sind mit einheimischen Kartoffeln selbst hergestellt.

Lust auf Käse

Die Erfindung der Käseerei dürfte vermutlich einem glücklichen Zufall zu verdanken sein, durch die Entdeckung, dass Milch gerinnt, wenn sie einige Stunden in der Sonne oder nah am Feuer steht. Bereits um 2800 v. Chr. war die Kunst des Käsemachens in Mesopotamien verbreitet. Im Mittelalter waren es in Europa vor allem die Klöster, die Herstellungsverfahren für verschiedene Käsesorten entwickelten und verfeinerten. Käse war darüberhinaus die ideale Nahrung während der Fastenzeit.

22.	Käseschnitte natur	CHF	17.00
23.	Bauern-Käseschnitte mit Roggenbrot, Rohschinken, Tomaten und Ei	CHF	21.00
24.	Käseschnitte mit Zwiebeln, Tomaten, Schinken und Ei	CHF	21.00
25.	Käsefondue mit Kartoffeln und Brot (ab 2 Personen) wahlweise klassisch nature, mit Kräutern, Tomaten oder Pilzen	pro Person CHF	24.00
26.	Raclette mit Kartoffeln, Cornichons und Perlzwiebel	Portion CHF	5.50

Unsere Käsespezialitäten stammen von der Sennerei Simplon-Dorf.

Hauptgang

Essen ist Genuss und Musse zugleich. Sich Zeit nehmen und essen was Spass macht. Bei der Produktwahl achten wir auf deren Herkunft und bevorzugen - wo möglich - lokale Produzenten.

- | | | | |
|-----|---|-----|-------|
| 27. | Rinds-Entrecôte* grilliert mit Kräuterbutter
Kartoffelkroketten und frischem Saisongemüse | CHF | 32.00 |
| 28. | Lamm-Entrecôte rosa gebraten an körniger Senfrahmsauce,
Rosmarin-Kartoffeln und Ratatouillegemüse | CHF | 34.00 |
| 29. | Saltimbocca – Schweinsschnitzel mit Salbei und Rohschinken
Weisswein-Risotto und gratinierten Tomaten | CHF | 26.00 |
| 30. | Fondue Chinoise oder Bourguignonne (auf Vorbestellung)
mit gemischtem Salat, verschiedenen Saucen und Beilagen nach Wahl | CHF | 39.00 |

Das Fleisch beziehen wir von der Dorf-Metzgerei Ebener in Ried-Brig und Growa in Gamsen.

Kinderteller

- | | | | |
|-----|-----------------------------------|-----|-------|
| 31. | Chicken Nuggets mit Pommes Frites | CHF | 10.50 |
| 32. | Tagliarini mit Tomatensauce | CHF | 10.00 |

Selbstverständlich können auch kleine Portionen von anderen Gerichten bestellt werden.

Dessert – was Süsses zum Abschluss?

- | | | | | |
|-----|--------------|-----------|-----|------|
| 33. | Tageskuchen | ohne Rahm | CHF | 5.00 |
| | | mit Rahm | CHF | 5.50 |
| 34. | Tagesdessert | | CHF | 9.00 |

Haben Sie Lust auf Eis? Fragen Sie bitte nach der separaten Eiskarte.

Fleischherkunft: Rind (Brasilien/Schweiz), Kalb und Schwein (Schweiz), Lamm (Neuseeland/Schweiz)

*kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Suppen

Die Suppe war ursprünglich ein gehaltvolles Gericht – jeden Tag versammelte sich die ganze Familie um den dampfenden Suppentopf. Gerne möchten wir mit unserem Suppentopf diese alte Tradition wieder aufleben lassen (ab 2 Personen, Preis 16 Franken).

1.	Tagessuppe	CHF	7.50
2.	Rindskraftbrühe	CHF	6.50
	nature	CHF	8.00
	mit Eigelb und Backerbsen		
3.	Tomatensuppe mit Croûtons und Rahmhaube	CHF	7.50
4.	Zwiebelsuppe mit garniertem Brot	CHF	8.00

Zu jeder Mahlzeit servieren wir Ihnen verschiedene Brotsorten der Familien-Bäckerei Arnold von Simplon-Dorf.

Salate

Salat ist gesund und bekömmlich. In der Familientradition stellte man die Salatschüssel mitten auf den Tisch und jeder schöpfte sich seine gewünschte Portion (ab 2 Personen).

5.	Tagessalat	CHF	7.50
6.	Grüner Salat / Gemischter Salat (variiert nach Saison)	CHF	7.00 / 7.50
7.	Feldsalat mit Speck und Ei	CHF	8.50
8.	grosser Salatteller	CHF	12.50

Salatsaucen: französisch (Dressing mit Mayonnaise)
 italienisch (Dressing mit Essig und Öl)
 balsamico (Dressing mit Aceto Balsamico)

Salat und Gemüse beziehen wir von Bianchi AG in Gamsen. Im Sommer auch aus unserer Eigenproduktion im Hof (Christine Zenklusen, Zwischbergental).

Vorspeisen & Für Zwischendurch

„Spiis“ ist die walliserdeutsche Bezeichnung für die sehr beliebten kalten Speisen zwischen durch. Diese alte Tradition entstammt nicht zuletzt dem Bedürfnis, dem guten Walliser Tropfen auch eine entsprechende Unterlage zu geben...

9.	Schiefersteinplatte			
	Walliser Spezialitäten mit Rohschinken, Trockenfleisch,	klein	CHF	19.00
	zweierlei Hauswurst, Speck, Hobelkäse, Roggenbrot, Butter	gross	CHF	26.00
10.	Walliser Trockenfleisch		CHF	21.00
11.	„Niessli“ Schweinsfilet getrocknet – Haus-Spezialität		CHF	18.50
12.	Käse-Assortiment aus heimischen Sennereien		CHF	22.00
13.	Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur		CHF	7.50
14.	Toast Hawaii mit Schinken und Ananas		CHF	9.00
15.	Sandwich nach Wahl		CHF	6.00

Unsere Trockenfleischspezialitäten stammen aus der eigenen Trocknung sowie der Dorf-Metzgerei Ebener in Ried-Brig.

Pasta

Schon vor 4000 Jahren wurden in China Nudeln hergestellt. Etwa im 11. Jahrhundert gelangten sie zu den Arabern und Griechen. Von dort aus kam die Pasta im 12. Jahrhundert nach Italien. Der heutige Begriff „Pasta“ stammt vom griechischen Wort „pastà“.

16.	Ravioli gefüllt mit Steinpilzen an milder Zitronensauce gebratenen Champignons und Zuchettiwürfeln		CHF	19.00
17.	Pasta			
	an Tomatensauce		CHF	14.00
	an Rucola-Pesto – Haus-Spezialität		CHF	16.00
	„al piccante“		CHF	16.00
18.	Spaghetti-Gratin mit Rohschinken und Ei		CHF	19.00

Unsere Teigwaren sind hausgemacht oder von Walker AG in Bitsch.

Rösti

Die Kartoffel wurde im 16. Jahrhundert aus den südamerikanischen Anden von spanischen und englischen Seefahrern nach Europa gebracht. Allerdings setzte sich die „neuartige“ Knolle als Nahrungsmittel in Europa zuerst nicht durch, sie wurde als Zierpflanze an Päpste und Könige verschenkt.

Die Rösti dürfte zu Beginn des 19. Jahrhunderts in der Zürcher Region entstanden sein. Die „brötlete Herdöpfel“ (gebratene Kartoffeln) verdrängten zuerst in Zürich als Morgenessen die mittelalterlichen Brei- und Milchspeise. Sie verbreiteten sich südwestwärts ins Bernbiet und ins Welschland, wo aus den „Pommes de terre rôties“ die schweizerische Rösti wurde.

19.	Walliser Rösti mit Tomaten und Simpler Raclettekäse überbacken	CHF	18.00
20.	Piemonteser Rösti mit Speck und Gorgonzola	CHF	20.00
21.	Stockalperturm Rösti mit Speck, Zwiebeln, Schinken, Tomaten und Raclettekäse überbacken	CHF	23.00

Alle unsere Rösti sind mit einheimischen Kartoffeln selbst hergestellt.

Lust auf Käse

Die Erfindung der Käseerei dürfte vermutlich einem glücklichen Zufall zu verdanken sein, durch die Entdeckung, dass Milch gerinnt, wenn sie einige Stunden in der Sonne oder nah am Feuer steht. Bereits um 2800 v. Chr. war die Kunst des Käsemachens in Mesopotamien verbreitet. Im Mittelalter waren es in Europa vor allem die Klöster, die Herstellungsverfahren für verschiedene Käsesorten entwickelten und verfeinerten. Käse war darüberhinaus die ideale Nahrung während der Fastenzeit.

22.	Käseschnitte natur	CHF	17.00
23.	Bauern-Käseschnitte mit Roggenbrot, Rohschinken, Tomaten und Ei	CHF	21.00
24.	Käseschnitte mit Zwiebeln, Tomaten, Schinken und Ei	CHF	21.00
25.	Käsefondue mit Kartoffeln und Brot (ab 2 Personen) wahlweise klassisch nature, mit Kräutern, Tomaten oder Pilzen	pro Person CHF	24.00
26.	Raclette mit Kartoffeln, Cornichons und Perlzwiebel	Portion CHF	5.50

Unsere Käsespezialitäten stammen von der Sennerei Simplon-Dorf.

Hauptgang

Essen ist Genuss und Musse zugleich. Sich Zeit nehmen und essen was Spass macht. Bei der Produktwahl achten wir auf deren Herkunft und bevorzugen - wo möglich - lokale Produzenten.

- | | | | |
|-----|---|-----|-------|
| 27. | Rinds-Entrecôte* grilliert mit Kräuterbutter
Kartoffelkroketten und frischem Saisongemüse | CHF | 32.00 |
| 28. | Lamm-Entrecôte rosa gebraten an körniger Senfrahmsauce,
Rosmarin-Kartoffeln und Ratatouillegemüse | CHF | 34.00 |
| 29. | Saltimbocca – Schweinsschnitzel mit Salbei und Rohschinken
Weisswein-Risotto und gratinierten Tomaten | CHF | 26.00 |
| 30. | Fondue Chinoise oder Bourguignonne (auf Vorbestellung)
mit gemischtem Salat, verschiedenen Saucen und Beilagen nach Wahl | CHF | 39.00 |

Das Fleisch beziehen wir von der Dorf-Metzgerei Ebener in Ried-Brig und Growa in Gamsen.

Kinderteller

- | | | | |
|-----|-----------------------------------|-----|-------|
| 31. | Chicken Nuggets mit Pommes Frites | CHF | 10.50 |
| 32. | Tagliarini mit Tomatensauce | CHF | 10.00 |

Selbstverständlich können auch kleine Portionen von anderen Gerichten bestellt werden.

Dessert – was Süsses zum Abschluss?

- | | | | | |
|-----|--------------|-----------|-----|------|
| 33. | Tageskuchen | ohne Rahm | CHF | 5.00 |
| | | mit Rahm | CHF | 5.50 |
| 34. | Tagesdessert | | CHF | 9.00 |

Haben Sie Lust auf Eis? Fragen Sie bitte nach der separaten Eiskarte.

Fleischherkunft: Rind (Brasilien/Schweiz), Kalb und Schwein (Schweiz), Lamm (Neuseeland/Schweiz)

*kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Suppen

Die Suppe war ursprünglich ein gehaltvolles Gericht – jeden Tag versammelte sich die ganze Familie um den dampfenden Suppentopf. Gerne möchten wir mit unserem Suppentopf diese alte Tradition wieder aufleben lassen (ab 2 Personen, Preis 16 Franken).

1.	Tagessuppe	CHF	7.50
2.	Rindskraftbrühe	CHF	6.50
	nature	CHF	8.00
	mit Eigelb und Backerbsen		
3.	Tomatensuppe mit Croûtons und Rahmhaube	CHF	7.50
4.	Zwiebelsuppe mit garniertem Brot	CHF	8.00

Zu jeder Mahlzeit servieren wir Ihnen verschiedene Brotsorten der Familien-Bäckerei Arnold von Simplon-Dorf.

Salate

Salat ist gesund und bekömmlich. In der Familientradition stellte man die Salatschüssel mitten auf den Tisch und jeder schöpfte sich seine gewünschte Portion (ab 2 Personen).

5.	Tagessalat	CHF	7.50
6.	Grüner Salat / Gemischter Salat (variiert nach Saison)	CHF	7.00 / 7.50
7.	Feldsalat mit Speck und Ei	CHF	8.50
8.	grosser Salatteller	CHF	12.50

Salatsaucen: französisch (Dressing mit Mayonnaise)
 italienisch (Dressing mit Essig und Öl)
 balsamico (Dressing mit Aceto Balsamico)

Salat und Gemüse beziehen wir von Bianchi AG in Gamsen. Im Sommer auch aus unserer Eigenproduktion im Hof (Christine Zenklusen, Zwischbergental).

Vorspeisen & Für Zwischendurch

„Spiis“ ist die walliserdeutsche Bezeichnung für die sehr beliebten kalten Speisen zwischen durch. Diese alte Tradition entstammt nicht zuletzt dem Bedürfnis, dem guten Walliser Tropfen auch eine entsprechende Unterlage zu geben...

9.	Schiefersteinplatte			
	Walliser Spezialitäten mit Rohschinken, Trockenfleisch,	klein	CHF	19.00
	zweierlei Hauswurst, Speck, Hobelkäse, Roggenbrot, Butter	gross	CHF	26.00
10.	Walliser Trockenfleisch		CHF	21.00
11.	„Niessli“ Schweinsfilet getrocknet – Haus-Spezialität		CHF	18.50
12.	Käse-Assortiment aus heimischen Sennereien		CHF	22.00
13.	Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur		CHF	7.50
14.	Toast Hawaii mit Schinken und Ananas		CHF	9.00
15.	Sandwich nach Wahl		CHF	6.00

Unsere Trockenfleischspezialitäten stammen aus der eigenen Trocknung sowie der Dorf-Metzgerei Ebener in Ried-Brig.

Pasta

Schon vor 4000 Jahren wurden in China Nudeln hergestellt. Etwa im 11. Jahrhundert gelangten sie zu den Arabern und Griechen. Von dort aus kam die Pasta im 12. Jahrhundert nach Italien. Der heutige Begriff „Pasta“ stammt vom griechischen Wort „pastà“.

16.	Ravioli gefüllt mit Steinpilzen an milder Zitronensauce gebratenen Champignons und Zuchettiwürfeln		CHF	19.00
17.	Pasta			
	an Tomatensauce		CHF	14.00
	an Rucola-Pesto – Haus-Spezialität		CHF	16.00
	„al piccante“		CHF	16.00
18.	Spaghetti-Gratin mit Rohschinken und Ei		CHF	19.00

Unsere Teigwaren sind hausgemacht oder von Walker AG in Bitsch.

Rösti

Die Kartoffel wurde im 16. Jahrhundert aus den südamerikanischen Anden von spanischen und englischen Seefahrern nach Europa gebracht. Allerdings setzte sich die „neuartige“ Knolle als Nahrungsmittel in Europa zuerst nicht durch, sie wurde als Zierpflanze an Päpste und Könige verschenkt.

Die Rösti dürfte zu Beginn des 19. Jahrhunderts in der Zürcher Region entstanden sein. Die „brötlete Herdöpfel“ (gebratene Kartoffeln) verdrängten zuerst in Zürich als Morgenessen die mittelalterlichen Brei- und Milchspeise. Sie verbreiteten sich südwestwärts ins Bernbiet und ins Welschland, wo aus den „Pommes de terre rôties“ die schweizerische Rösti wurde.

19.	Walliser Rösti mit Tomaten und Simpler Raclettekäse überbacken	CHF	18.00
20.	Piemonteser Rösti mit Speck und Gorgonzola	CHF	20.00
21.	Stockalperturm Rösti mit Speck, Zwiebeln, Schinken, Tomaten und Raclettekäse überbacken	CHF	23.00

Alle unsere Rösti sind mit einheimischen Kartoffeln selbst hergestellt.

Lust auf Käse

Die Erfindung der Käseerei dürfte vermutlich einem glücklichen Zufall zu verdanken sein, durch die Entdeckung, dass Milch gerinnt, wenn sie einige Stunden in der Sonne oder nah am Feuer steht. Bereits um 2800 v. Chr. war die Kunst des Käsemachens in Mesopotamien verbreitet. Im Mittelalter waren es in Europa vor allem die Klöster, die Herstellungsverfahren für verschiedene Käsesorten entwickelten und verfeinerten. Käse war darüberhinaus die ideale Nahrung während der Fastenzeit.

22.	Käseschnitte natur	CHF	17.00
23.	Bauern-Käseschnitte mit Roggenbrot, Rohschinken, Tomaten und Ei	CHF	21.00
24.	Käseschnitte mit Zwiebeln, Tomaten, Schinken und Ei	CHF	21.00
25.	Käsefondue mit Kartoffeln und Brot (ab 2 Personen) wahlweise klassisch nature, mit Kräutern, Tomaten oder Pilzen	pro Person CHF	24.00
26.	Raclette mit Kartoffeln, Cornichons und Perlzwiebel	Portion CHF	5.50

Unsere Käsespezialitäten stammen von der Sennerei Simplon-Dorf.

Hauptgang

Essen ist Genuss und Musse zugleich. Sich Zeit nehmen und essen was Spass macht. Bei der Produktwahl achten wir auf deren Herkunft und bevorzugen - wo möglich - lokale Produzenten.

- | | | | |
|-----|---|-----|-------|
| 27. | Rinds-Entrecôte* grilliert mit Kräuterbutter
Kartoffelkroketten und frischem Saisongemüse | CHF | 32.00 |
| 28. | Lamm-Entrecôte rosa gebraten an körniger Senfrahmsauce,
Rosmarin-Kartoffeln und Ratatouillegemüse | CHF | 34.00 |
| 29. | Saltimbocca – Schweinsschnitzel mit Salbei und Rohschinken
Weisswein-Risotto und gratinierten Tomaten | CHF | 26.00 |
| 30. | Fondue Chinoise oder Bourguignonne (auf Vorbestellung)
mit gemischtem Salat, verschiedenen Saucen und Beilagen nach Wahl | CHF | 39.00 |

Das Fleisch beziehen wir von der Dorf-Metzgerei Ebener in Ried-Brig und Growa in Gamsen.

Kinderteller

- | | | | |
|-----|-----------------------------------|-----|-------|
| 31. | Chicken Nuggets mit Pommes Frites | CHF | 10.50 |
| 32. | Tagliarini mit Tomatensauce | CHF | 10.00 |

Selbstverständlich können auch kleine Portionen von anderen Gerichten bestellt werden.

Dessert – was Süsses zum Abschluss?

- | | | | | |
|-----|--------------|-----------|-----|------|
| 33. | Tageskuchen | ohne Rahm | CHF | 5.00 |
| | | mit Rahm | CHF | 5.50 |
| 34. | Tagesdessert | | CHF | 9.00 |

Haben Sie Lust auf Eis? Fragen Sie bitte nach der separaten Eiskarte.

Fleischherkunft: Rind (Brasilien/Schweiz), Kalb und Schwein (Schweiz), Lamm (Neuseeland/Schweiz)

*kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Suppen

Die Suppe war ursprünglich ein gehaltvolles Gericht – jeden Tag versammelte sich die ganze Familie um den dampfenden Suppentopf. Gerne möchten wir mit unserem Suppentopf diese alte Tradition wieder aufleben lassen (ab 2 Personen, Preis 16 Franken).

1.	Tagessuppe	CHF	7.50
2.	Rindskraftbrühe	CHF	6.50
	nature	CHF	8.00
	mit Eigelb und Backerbsen		
3.	Tomatensuppe mit Croûtons und Rahmhaube	CHF	7.50
4.	Zwiebelsuppe mit garniertem Brot	CHF	8.00

Zu jeder Mahlzeit servieren wir Ihnen verschiedene Brotsorten der Familien-Bäckerei Arnold von Simplon-Dorf.

Salate

Salat ist gesund und bekömmlich. In der Familientradition stellte man die Salatschüssel mitten auf den Tisch und jeder schöpfte sich seine gewünschte Portion (ab 2 Personen).

5.	Tagessalat	CHF	7.50
6.	Grüner Salat / Gemischter Salat (variiert nach Saison)	CHF	7.00 / 7.50
7.	Feldsalat mit Speck und Ei	CHF	8.50
8.	grosser Salatteller	CHF	12.50

Salatsaucen: französisch (Dressing mit Mayonnaise)
 italienisch (Dressing mit Essig und Öl)
 balsamico (Dressing mit Aceto Balsamico)

Salat und Gemüse beziehen wir von Bianchi AG in Gamsen. Im Sommer auch aus unserer Eigenproduktion im Hof (Christine Zenklusen, Zwischbergental).

Vorspeisen & Für Zwischendurch

„Spiis“ ist die walliserdeutsche Bezeichnung für die sehr beliebten kalten Speisen zwischen durch. Diese alte Tradition entstammt nicht zuletzt dem Bedürfnis, dem guten Walliser Tropfen auch eine entsprechende Unterlage zu geben...

9.	Schiefersteinplatte			
	Walliser Spezialitäten mit Rohschinken, Trockenfleisch,	klein	CHF	19.00
	zweierlei Hauswurst, Speck, Hobelkäse, Roggenbrot, Butter	gross	CHF	26.00
10.	Walliser Trockenfleisch		CHF	21.00
11.	„Niessli“ Schweinsfilet getrocknet – Haus-Spezialität		CHF	18.50
12.	Käse-Assortiment aus heimischen Sennereien		CHF	22.00
13.	Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur		CHF	7.50
14.	Toast Hawaii mit Schinken und Ananas		CHF	9.00
15.	Sandwich nach Wahl		CHF	6.00

Unsere Trockenfleischspezialitäten stammen aus der eigenen Trocknung sowie der Dorf-Metzgerei Ebener in Ried-Brig.

Pasta

Schon vor 4000 Jahren wurden in China Nudeln hergestellt. Etwa im 11. Jahrhundert gelangten sie zu den Arabern und Griechen. Von dort aus kam die Pasta im 12. Jahrhundert nach Italien. Der heutige Begriff „Pasta“ stammt vom griechischen Wort „pastà“.

16.	Ravioli gefüllt mit Steinpilzen an milder Zitronensauce gebratenen Champignons und Zuchettiwürfeln		CHF	19.00
17.	Pasta			
	an Tomatensauce		CHF	14.00
	an Rucola-Pesto – Haus-Spezialität		CHF	16.00
	„al piccante“		CHF	16.00
18.	Spaghetti-Gratin mit Rohschinken und Ei		CHF	19.00

Unsere Teigwaren sind hausgemacht oder von Walker AG in Bitsch.

Rösti

Die Kartoffel wurde im 16. Jahrhundert aus den südamerikanischen Anden von spanischen und englischen Seefahrern nach Europa gebracht. Allerdings setzte sich die „neuartige“ Knolle als Nahrungsmittel in Europa zuerst nicht durch, sie wurde als Zierpflanze an Päpste und Könige verschenkt.

Die Rösti dürfte zu Beginn des 19. Jahrhunderts in der Zürcher Region entstanden sein. Die „brötlete Herdöpfel“ (gebratene Kartoffeln) verdrängten zuerst in Zürich als Morgenessen die mittelalterlichen Brei- und Milchspeise. Sie verbreiteten sich südwestwärts ins Bernbiet und ins Welschland, wo aus den „Pommes de terre rôties“ die schweizerische Rösti wurde.

19.	Walliser Rösti mit Tomaten und Simpler Raclettekäse überbacken	CHF	18.00
20.	Piemonteser Rösti mit Speck und Gorgonzola	CHF	20.00
21.	Stockalperturm Rösti mit Speck, Zwiebeln, Schinken, Tomaten und Raclettekäse überbacken	CHF	23.00

Alle unsere Rösti sind mit einheimischen Kartoffeln selbst hergestellt.

Lust auf Käse

Die Erfindung der Käseerei dürfte vermutlich einem glücklichen Zufall zu verdanken sein, durch die Entdeckung, dass Milch gerinnt, wenn sie einige Stunden in der Sonne oder nah am Feuer steht. Bereits um 2800 v. Chr. war die Kunst des Käsemachens in Mesopotamien verbreitet. Im Mittelalter waren es in Europa vor allem die Klöster, die Herstellungsverfahren für verschiedene Käsesorten entwickelten und verfeinerten. Käse war darüberhinaus die ideale Nahrung während der Fastenzeit.

22.	Käseschnitte natur	CHF	17.00
23.	Bauern-Käseschnitte mit Roggenbrot, Rohschinken, Tomaten und Ei	CHF	21.00
24.	Käseschnitte mit Zwiebeln, Tomaten, Schinken und Ei	CHF	21.00
25.	Käsefondue mit Kartoffeln und Brot (ab 2 Personen) wahlweise klassisch nature, mit Kräutern, Tomaten oder Pilzen	pro Person CHF	24.00
26.	Raclette mit Kartoffeln, Cornichons und Perlzwiebel	Portion CHF	5.50

Unsere Käsespezialitäten stammen von der Sennerei Simplon-Dorf.

Hauptgang

Essen ist Genuss und Musse zugleich. Sich Zeit nehmen und essen was Spass macht. Bei der Produktwahl achten wir auf deren Herkunft und bevorzugen - wo möglich - lokale Produzenten.

- | | | | |
|-----|---|-----|-------|
| 27. | Rinds-Entrecôte* grilliert mit Kräuterbutter
Kartoffelkroketten und frischem Saisongemüse | CHF | 32.00 |
| 28. | Lamm-Entrecôte rosa gebraten an körniger Senfrahmsauce,
Rosmarin-Kartoffeln und Ratatouillegemüse | CHF | 34.00 |
| 29. | Saltimbocca – Schweinsschnitzel mit Salbei und Rohschinken
Weisswein-Risotto und gratinierten Tomaten | CHF | 26.00 |
| 30. | Fondue Chinoise oder Bourguignonne (auf Vorbestellung)
mit gemischtem Salat, verschiedenen Saucen und Beilagen nach Wahl | CHF | 39.00 |

Das Fleisch beziehen wir von der Dorf-Metzgerei Ebener in Ried-Brig und Growa in Gamsen.

Kinderteller

- | | | | |
|-----|-----------------------------------|-----|-------|
| 31. | Chicken Nuggets mit Pommes Frites | CHF | 10.50 |
| 32. | Tagliarini mit Tomatensauce | CHF | 10.00 |

Selbstverständlich können auch kleine Portionen von anderen Gerichten bestellt werden.

Dessert – was Süsses zum Abschluss?

- | | | | | |
|-----|--------------|-----------|-----|------|
| 33. | Tageskuchen | ohne Rahm | CHF | 5.00 |
| | | mit Rahm | CHF | 5.50 |
| 34. | Tagesdessert | | CHF | 9.00 |

Haben Sie Lust auf Eis? Fragen Sie bitte nach der separaten Eiskarte.

Fleischherkunft: Rind (Brasilien/Schweiz), Kalb und Schwein (Schweiz), Lamm (Neuseeland/Schweiz)

*kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein