



## seine Gerichte und Weine

### Vorspeisen

**Camoson-Fendant-Suppe**  
mit Walliser Bergkäse

Fr. 9.50

**Nüssli Salat „Beauvalais“**  
mit gebratenem Speck, Croutons & Hobelkäse

Fr. 13.50

### Hauptspeisen

**Walliser Chässchnitte**  
mit Tomaten, Schinken, Fendant und einem Spiegelei

Fr. 26.50

**Gefülltes Walliser Schweinsschnitzel (vom Nierstück)**  
mit Raclette-Käse, Rohschinken und Birnen im Nussmantel  
dazu ein Munder Safranrisotto

Fr. 30.50

**Cholera Gemüse-Käsekuchen**  
was der bäuerliche Haushalt hergab  
mit einem bunten Salat serviert

Fr. 24.50

**Rösti nach Walliserart**  
mit Speck, Tomaten und Raclettekäse überbacken

Fr. 27.50

**Munder Nudeltopf mit Safran**  
Schweinsfilet-Spitzen, Gemüestängeli und Walliser Bergkäse

Fr. 30.50

**Rindsfilet "Winzerart"**  
an Syrahsauce und Gemüsebouquet  
serviert mit Safranrisotto Munderart

Fr. 44.50

### Unsere Spitzenweine vom Wallis

weiss	<b>Petite Arvine</b> <i>Vins et Vignobles Julius</i> Intensiv erfrischendes Bouquet. Im Gaumen erfrischend spritzig und fruchtig mit leicht mineralischen Noten und einem nachhaltigen Abgang.	1dl	Fr. 7.50
weiss	<b>Heida</b> <i>Vins Julius</i> Grosse Aromenvielfalt. Bouquet nach reifen Früchten und Blüten. Schöne mineralische Noten. Vollmundig und körperreich im Gaumen. Fruchtige Struktur mit einer angenehmen Frische und Harmonie. Im Nachhall des Finales zeigt dieser Spitzenwein seinen ausgeprägten Charakter seiner Herkunft.	1dl	Fr. 7.50
rot	<b>Humagne Rouge</b> <i>Vins et Vignobles Julius</i> Intensives Bouquet nach kleinen, roten Früchten und Gewürzen. Kräftig und saftig im Gaumen mit schönen Tanninen. Ein gehaltvoller und eleganter Wein mit einem robusten Abgang.	1dl	Fr. 7.50
rot	<b>Clos du Château</b> , Pinot noir, Merlot Seine Duftpalette von heller Schokolade, Vanille und Lebkuchen sowie Pflaume, Kirsche und Rose deutet bereits eine gewisse Weichheit an, die sich am Gaumen mit feinen Gerbstoffen und der vom Merlot stammenden Fülle bestätigt. Sein Geschmack ist ebenso von Fruchtfülle geprägt, gewürzt von Lakritze und einem Hauch Mon Chéri zum Abschluss. Da lässt man sich gerne verführen!	1dl	Fr. 8.10

