



## 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

Fr. 24.50

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

Fr. 27.50

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

Fr. 30.50

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

Fr. 44.50

### Unsere Spitzenweine vom Wallis

Rosé **Pinot Noir-Lagrein Alain Mathier Vins de Julius 2022** 1dl Fr. 7.50



**Vin de Pays Suisse Roséwein - Legio Vallis**

Der Pinot Noir-Lagrein Vin de Pays Suisse hat eine hellrosa Farbe. In der Nase zeigt er ein zartes blumiges Aroma, begleitet von köstlichen Erdbeer- und Kirschnoten. Am Gaumen entfalten sich wunderbare Fruchtaromen, die ihn sehr einladend und frisch machen. Im Abgang ist er harmonisch und schmackhaft.

Rot **Merlot-Primitivo Vin de Pays Suisse 2022** 1dl Fr. 7.50



**Vins et Vignobles Julius - Legio Vallis**

Verkostungsnotizen - Schöne purpurrote Farbe. Ein ausgewogenes Bouquet von Steinobst wie Pflaume und Zwetschge sowie Beeren wirken für einen angenehm fruchtigen Gaumen. Die weichen Tannine sorgen für einen feinen, mittellangen Abgang. Dies ist eine elegante Cuvée, die angenehm, modern und verführerisch zugleich ist.