



# Wallis, 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. 24.50
Gefülltes Walliser Schweinsschnitzel (vom Nierstück) mit Raclette-Käse, Rohschinken und Birnen im Nussmantel dazu ein Munder Safranrisotto	Fr. 28.00
Cholera Gemüse-Käsekuchen, was der bäuerliche Haushalt hergab mit einem bunten Salat serviert	Fr. 22.50
Walliser Steak Schweins-Steak mit Tomaten und Raclettekäse überbacken serviert mit einem Kartoffel-Lauchgratin	Fr. 28.00
Munder Nudeltopf mit Safran Schweinsfilet-Spitzen, Gemüestängeli und Walliser Bergkäse	Fr. 28.50
Rindsfilet "Winzerart" an Syrahsauce und Gemüsebouquet serviert mit Safranrisotto Munderart	Fr. 42.00

## Unsere Spitzenweine vom Wallis

weiss	Heida <i>du Valais</i> Grosse Aromenvielfalt. Bouquet nach reifen Früchten und Blüten. Schöne mineralische Noten. Vollmundig und körperreich im Gaumen. Fruchttige Struktur mit einer angenehmen Frische und Harmonie. Im Nachhall des Finales zeigt dieser Spitzenwein seinen ausgeprägten Charakter seiner Herkunft.	1dl	Fr. 6.10
weiss	Petite Arvine <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. 6.10
weiss	Johannisberg du Valais Traubensorte: Johannisberg (Sylvaner) Am Gaumen samtig und extrareich mit Aromen von Mirabellen, Lindenblüten und gedörrten Früchten. Ein insgesamt gut strukturierter, sehr trinkfreudiger und erfrischender Wein mit einem feinen mineralischen Abgang.	1dl	Fr. 5.70
rot	Humagne Rouge <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. 6.20
rot	Cornalin du Valais <i>Vins Julius</i> Traubensorte: Cornalin (alter Landroter) Schöne kräftige Kompottnoten, Rauch- und Vanillenoten in der Nase, Am Gaumen füllig, fruchtbetont und elegant. Feine Gerbstoffe versprechen grosses Potential.	1dl	Fr. 6.20