

walliser abend

weisswein

Heida « Gletscherwein »

Kellerei Chanton, Visp 7.5 dl SFr. 54.–
(Traminer-, Savignin-Traube)

Eigenwillige, auf über 900 MüM angebaute Päienrebe

rotwein

Syrah du Valais «Cayas»

J.-R. Germanier, Vétroz (Barriqueausbau) 7.5 dl SFr. 84.–
rassig und tiefgründig, macht seinem Übernamen

«Sassicayas» alle Ehre

Walliser Trockenfleisch-Spezialitäten vom Buffet

Raclette à discrétion

Feine Salate vom Buffet

Auf Alpenheu geschmortes Lamm
Rösti und Bohnen im Bierrettich Mantel

oder

Forellenfilet auf Fenchel und Tomaten
Pariser Kartoffeln

Sorbet von gelben Pfirsichen
Frische Himbeeren und Jus

oder

Frischer Fruchtsalat

Menu à SFr. 75.–

Zwei-Gang-Menu zu SFr. 52.–

Raclette zu SFr. 6.–

Trockenfleisch-Buffet & Raclette
von 18:30 Uhr bis 20:30 Uhr