

VORSPEISEN / ENTRÉES

Tranchen vom italienischen Rohschinken mit Melone	19.00
<i>Tranches de jambon cru italien avec melon</i>	
Büffelmilchmozzarella mit Tomatenscheiben und Basilikumpesto	18.50
<i>Caprese de tomate-mozzarella de Bufflonne et pesto au basilic</i>	
Rauchlachs-Wrap mit Meerrettichschaum	19.00
<i>Wrap au saumon fumé avec mousse de raifort</i>	

SALATE / SALADES

Grüner Salat	8.50
<i>Salade verte</i>	
Gemischter Salat	9.50
<i>Salade mêlée</i>	
Salatteller mit Ei	18.50
<i>Assiette de crudités avec oeuf</i>	

SUPPEN / SOUPES

Bouillon mit Ei oder Flädli	8.00
<i>Consommé à l'œuf ou Célestine</i>	
Tomatencrèmesuppe	9.00
<i>Crème de tomates</i>	
Gulaschsuppe	9.50
<i>Potage de goulache</i>	
Tagessuppe (nur im Winter)	9.00
<i>Soupe du jour (seulement en hiver)</i>	
Tagessuppe mit Wienerli (nur im Winter)	13.50
<i>Soupe du jour avec saucisse (seulement en hiver)</i>	

WALLISER-SPEZIALITÄTEN / SPÉCIALITÉS DU VALAIS

	½ Portion	Portion
Walliser Teller : <i>Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst und Käse</i> <i>Assiette valaisanne: viande séchée, jambon cru, lard, saucisson du Valais et fromage</i>	19.00	26.00
Trockenfleischteller <i>Assiette de viande séchée du Valais</i>	20.00	27.00
Säumerteller : <i>Trockenfleisch und Hobelkäse</i> <i>Viande séchée et rebibe</i>	19.00	26.00
Portion Hobelkäse serviert im Hohlä Böim <i>Portion de rebibe</i>	15.00	20.00
Käseschnitte nature <i>Croûte au fromage nature</i>	16.00	19.00
Käseschnitte Hawaii (mit Schinken und Ananas) <i>Croûte au fromage avec jambon et ananas</i>	19.00	22.50
Käseschnitte mit Schinken und Ei <i>Croûte au fromage avec jambon et œuf au plat</i>	19.50	23.00
Käsefondue pro Person (hauseigene Mischung) <i>Fondue au fromage (mélange maison)</i>		25.00



PIZZEN / PIZZAS

Pizza Margherita	16.00
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano <i>Sauce tomate, Mozzarella, origan</i>	
Pizza Hawaii	20.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas und Oregano <i>Sauce tomate, Mozzarella, jambon, ananas et origan</i>	
Pizza Herminia	21.00
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Ananas und Oregano <i>Sauce tomate, Mozzarella, salami fort, ananas et origan</i>	
Pizza Prosciutto	19.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken und Oregano <i>Sauce tomate, Mozzarella, jambon et origan</i>	
Pizza Quattro Stagioni	21.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Artischocken, Peperoni und Oregano <i>Sauce tomate, Mozzarella, jambon, champignons, artichauts, poivrons et origan</i>	
Pizza Vegetariana	19.50
Tomatensauce, Mozzarella, verschiedene Gemüse und Oregano <i>Sauce tomate, Mozzarella, legumes et origan</i>	
Pizza Gorgonzola	19.50
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola und Oregano <i>Sauce tomate, Mozzarella, gorgonzola et origan</i>	
Pizza Capricciosa	22.50
Tomatensauce, Mozzarella, Peperoni, Champignons, Artischocken, Kapern, Oliven, Sardellen und Oregano <i>Sauce tomate, Mozzarella, poivrons, champignons, artichauts, câpres, olives, anchois et origan</i>	
Pizza Al Tonno	20.50
Tomatensauce, Mozzarella, Thon, Zwiebeln und Oregano <i>Sauce tomate, Mozzarella, thon, oignons et origan</i>	
Pizza Salmone	23.50
Tomatensauce, Mozzarella, Rauchlachs, Zwiebeln, Kapern und Oregano <i>Sauce tomate, Mozzarella, saumon fumé, oignons, câpres et origan</i>	
Pizza Angelina	23.50
Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Cherrytomaten, Rucola, Grana Padano-Flocken, Oregano <i>Sauce tomate, Mozzarella, jambon cru italien, tomates cerises, roquette, copeaux de Grana Padano et origan</i>	
Pizza Diavola	22.50
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini und Oregano <i>Sauce tomate, Mozzarella, salami fort, poivrons, oignons, ail, peperoncini et origan</i>	

Pizza Romina	21.00
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Speck, Zwiebeln, Oliven und Oregano</i> <i>Sauce tomate, Mozzarella, jambon, lard, oignons, olives et origan</i>	
Pizza Mexicana	22.50
<i>Tomaten-BBQ-Sauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Peperoni, Mais und Oregano</i> <i>Sauce tomate-BBQ, Mozzarella, lard, oignons, poivrons, maïs et origan</i>	
Pizza Al Ponte	25.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Trockenfleisch, Zwiebeln, Rucola, Grana Padano-Flocken und Oregano</i> <i>Sauce tomate, Mozzarella, viande séchée, oignons, roquette, copeaux de Grana Padano et origan</i>	
Pizza Calzone (zugedeckt / couverte)	24.00
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Vorderschinken, Champignons, Eigelb und Zwiebeln</i> <i>Sauce tomate, Mozzarella, origan, jambon, champignons, jaune d'oeuf et oignons</i>	
Alle Pizzen servieren wir Ihnen auch als kleine Portion	- 3.00
<i>Toutes les pizzas sont également servies en petite portion</i>	
Zusätzliche Beilagen / Garnitures supplémentaires	+ 1.50

UNSERE TEIGWARENGERICHTE / NOS PÂTES

Spaghetti Napoli mit Tomatensauce	18.00
<i>Spaghetti Napoli à la sauce tomates</i>	
Spaghetti Carbonara mit Speck und Eigelb an Rahmsauce	21.50
<i>Spaghetti Carbonara avec lard et jaune d'oeuf à la crème</i>	
Spaghetti mit Pesto-Rahmsauce	19.50
<i>Spaghetti Pesto au basilic et crème</i>	
Tortellini Tricolore an einer Schinken-Rahmsauce	21.50
<i>Tortellini Tricolore avec sauce à la crème au jambon</i>	
Penne all'Arrabiata mit scharfer Tomatensauce	20.00
<i>Penne all'Arrabiata avec sauce tomates picante</i>	
Gnocchi an Pestorahmsauce	19.50
<i>Gnocchis, sauce pesto</i>	

Frische Pasta-Kreationen aus der NOVENA in Ulrichen

Gemüse Ravioli im Spinatteig an Kräuterrahmsauce	22.00
<i>Raviolis aux légumes, sauce à la crème et herbes</i>	
Aubergine Toscani im Safranteig an roter Pestosauce mit Oliven	24.50
<i>Aubergine Toscani, sauce pesto rouge avec olives</i>	
Pilz Ravioli im Peterliteig an Kräuterrahmsauce	23.00
<i>Raviolis aux champignons, sauce à la crème et herbes</i>	

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. Mehrwertsteuer
Tous les prix sont en CHF, incl. T.V.A.

AUF VORBESTELLUNG / SUR RÉSERVATION

Forelle nach Müllerin Art serviert mit Gemüse und Salzkartoffeln **28.00**
Truite meunière avec légumes et pommes de terre vapeur

ab 2 Personen / à partir de 2 personnes

Gommer « CHOLERÄ » mit Salat **26.00**
Ein altes Gommer-Gericht mit Äpfeln, Kartoffeln, Zwiebeln, Lauch und Gommerkäse im Blätterteig gebacken
„CHOLERÄ“ avec salade – plat traditionnel de la vallée de conche
Chausson de pâte feuilletée avec des pommes, des patates, des oignons, du poireau et du fromage

Fleisch- & Fischherkunft

Rindfleisch:	Schweiz, Metzgerei Nessier
Schweinefleisch:	Schweiz, Metzgerei Nessier
Lammfleisch:	Neuseeland */ Australien *, Metzgerei Nessier
Walliser Trockenfleisch IGP /	* kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein
Wurstwaren:	Eigenproduktion der Metzgerei Eggs aus Schweizerfleisch
Proscuitto Crudo/scharfe Salami:	Italien
Forellen	selbst gefischt aus der Rhone oder Bergsee
Rauchlachs	Norwegen

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.