

Herzlich Willkommen im Restaurant **W**aldhaus

Öffnungszeiten Restaurant

08.00 – 23.00 Uhr

Aus unserer Küche:

12.00 – 17.00 Uhr Snackkarte, Süsses und Glace

Montags: 18.00-20.30 Uhr ausschliesslich Käsefondue und Walliser Raclettes,

Mittwochs: 18.00-20.30 Uhr ausschliesslich Fondue Chinoise

Dienstag & Donnerstag - Sonntag:

12.00 – 17.00 Uhr Snackkarte, Süsses und Glace

12.00 – 14.00 und 18.00 – 20.30 Uhr Gerichte aus dieser Karte

Unser vielfältiges Salatbuffet steht dienstags bis sonntags von 18.00 bis 20.00 Uhr für Sie bereit.

V = vegetarisch

V = vegan

Falls Sie eine Intoleranz oder eine Allergie haben, nehmen wir gerne Rücksicht. Bitte informieren Sie Ihren Gastgeber.

Z **W**aldhüs Team wünscht "en Güete..."

Gesund leben im Einklang mit der Natur

Die verwendeten Lebensmittel sind wenn möglich regional, oft biologisch und Fairtrade Produkte. Gemüse - und im Sommer auch die meisten Früchte -beziehen wir von unserem Bio-Bauer aus der Region (Ried-Brig). Die Bio-Eier stammen aus dem Wallis. Auch einige Milchprodukte, Getreide und Reis sind mit der Bioknospe oder Max Havelaar zertifiziert. Das meiste Fleisch beziehen wir von unserem Metzger des Vertrauens „Bio Metzgerei Bärtschi“ oder in Swiss Prim Qualität. Somit versuchen wir unser Angebot gesund und nachhaltig zu gestalten.

Fleisch- und Fischherkunft

Kalb	Schweiz	Wild	Schweiz / Neuseeland
Rind	Schweiz	Lachs	Bio Irland
Lamm	Schweiz / Neuseeland	Krevetten	Bio Zucht
Poulet	Schweiz		Vietnam / Ecuador

Preise in CHF inklusive MwSt

Hinweis auf Montag

Montag ist Käsetag im Waldhüs

Raclette Portionen **V**

1. Raclette pro Person	12.-
jedes weitere Raclette	6.-
dazu servieren wir Kartoffeln, Cornichons und Zwiebelsalat	

Raclette als Menü:

Raclette Mini-Menü	30.-
kleine Tagesvorspeise / 2 Raclettes / Tagesdessert	
* * *	
Raclette à discretion-Menü	40.-
kleine Tagesvorspeise / Raclettes à discretion / Tagesdessert	

Käsefondue (pro Person) V	22.-
----------------------------------	------

Eppis zum Apéro V

Appenzeller tschippis 30g	1.80
Curry-Nüsse	3.-
Apéro Oliven	4.-

Vorspeisen

Grüner Salat V	8.-
----------------	-----

Gemischter Salat V	11.-
--------------------	------

Bio Rindstatar mit Toast und Butter,	kleine Portion 60g	19.-
	grosse Portion 120g	27.-
	mit Cognac oder Whiskey	+3.-

Vegi-Tatar mit Toast und *(Butter), V*	kleine Portion 60g	17.-
	grosse Portion 120g	24.-
	mit Cognac oder Whiskey	+3.-

lauwarmer Schafskäse mit Salat garniert V	15.-
---	------

Riesenkrevetten aus der Bio Zucht gebraten im Olivenöl mit Knoblauch und Kräutern	26.-
--	------

Suppen

Kürbis-Cocktail V	
Kürbis-Curry-Suppe mit Nüssen, garniert mit Rahm und Kürbiskernöl	9.-

Tagessuppe (äs het solangs het...)	6.-
------------------------------------	-----

Vom Grill

Bio-Rinds-Entrecôte	150 gr.	36.-
	200 gr.	39.-
Bio-Rinds-Filet	150 gr.	38.-
	200 gr.	42.-
Marinierter Lammrücken	180 gr.	34.-

Dazu servieren wir Kräuterbutter und Sauce Béarnaise

Beilagen

Nudeln / Pommes Frites / Reis	5.-
Tagesgemüse (3 Sorten)	7.-
Rösti	8.-

Tellergerichte

grillierter Bio-Lachs mit Zitronen-Kräuterbutter, Reis und Gemüse	45.-
Riesenkrevetten aus der Bio Zucht gebraten in Olivenöl, Knoblauch und Kräutern, dazu Reis	48.-
Laila's vegetarischer, arabischer Schmortopf mit Lima-Bohnen und Kartoffelstampf V	29.-
vegetarisches Kürbis-Curry mit Kokosmilch, serviert mit Reis V	29.-
Jörg's Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes Frites	35.-
Haxen vom Biokalb mit Kartoffelstampf (äs het solangs het...)	39.-
Zwei kleine Cordon Bleu vom Kalb (einmal Greyerezer & Schinken, einmal Trockenfleisch & Raclettekäse), dazu Gemüse und Pommes Frites	44.-
oder ein kleines Cordon Bleu vom Kalb mit Gemüse und Pommes Frites (mit Greyerzer & Schinken oder Trockenfleisch & Raclettekäse)	34.-

Preise in CHF inklusive MwSt

Für's Essvergnügen in geselliger Runde ab 2 Personen

Fondue Chinoise (auf Vorbestellung) pro Person 49.-
(200g Rindfleisch mit Brühe)
gemischter Salat, Reis und Pommes Frites

Mongolischer Feuertopf (auf Vorbestellung) pro Person 59.-
gemischter Salat, Reis und Pommes Frites,
Bouillon mit viel Rotwein, Rind- und Kalbfleisch, Fisch, Crevetten,
Gemüwestreifen und Champignons

Bio-Chateaubriand pro Person 64.-
gemischter Salat, Gemüse garnitur, Pommes Frites,
Sauce Béarnaise und Morchelsauce

Desserts V

Tagesdessert (äs het solangs het...)	6.-
warmes Schoggi-Küchlein (ca. 20 Minuten)	9.-
Bio Meringues mit Vanilleglace und Rahm	9.-
„Waldhüs“ Brûlée Creme brûlée von der Tonkabohne	8.-
Schoggi-Fondue mit Früchten	14.-

Wir danken Ihnen herzlich für Ihren Besuch im Restaurant Waldhaus und wünschen Ihnen noch einen schönen und angenehmen Aufenthalt in der Aletsch Arena – das befreiendste Naturerlebnis der Alpen.

Ihre Gastgeberfamilie Berchtold und z Waldhüs Team

Lassen Sie sich doch einmal morgens von uns verwöhnen...

..unser Frühstücksbuffet steht ab 08.00 bis 10.30 Uhr für Sie bereit (Samstag auf Vorbestellung ab 07.00 Uhr)

Wir bitten Sie im Voraus zu reservieren.

Reichhaltiges und verführerisches Frühstücksbuffet:

pro Person	23.-
pro Kind bis 12 Jahre	16.-
pro Kind bis 8 Jahre	12.-