

✓ Grüner Salat 9.-
Gemischter Salat 14.-
Beilagensalat 8.-

✓ Grillierter Schafskäse 22.-
mit Salatgarnitur

✓ Linsen-Kurkuma-Suppe 17.-
klein 9.-

✓ Gmiäsitopf mit Croutons & Chäs 17.-
klein 9.-

saisonal Kürbis-Cocktail Kürbis-Suppe 15.-
mit Nüssen, Rahm
und Kürbiskernöl

Portion Pommes Frites 13.-
klein 10.-

✓ Portion Süsskartoffeln 16.-
klein 12.-

Wiener Schnitzel 42.-
mit Pommes Frites

✓ Vegi-Wurzel „Cordon Bleu“ 35.-
mit Süsskartoffelstampf

klein 29.-
✓ (auf Wunsch vegan & glutenfrei)

Eringer Ghackuts & Hörnli 27.-
mit Ribchäs & Epfulmüäs

– „BEST IN TOWN“ –

Unsere süsse Versuchung: 7
Fluffiger Kaiserschmarrn mit
hausgemachtem Apfelmus.

kleine Portion 15.-

grosse Portion 23.-



vegan



vegetarisch

Preise in CHF, Mwst. inkl.

– FAVORITEN –

BIO Rindstatar mit Toast & Butter

kleine Portion, 60g 24.-

grosse Portion, 120g 31.-

Vegi-Tatar mit Toast & (Butter) 7

kleine Portion, 60g 22.-

grosse Portion, 120g 28.-

MIT COGNAC

ODER WHISKEY

+ 3.-

äs het solangs het 21.- 7
Gommer Cholera natur

Jörgs Rindsroulade mit 43.-
Kartoffelstampf 36.-
klein

– BURGER –

Kartoffel-Quinoa-Burger 27.- 7
im Pitabrötli mit
Champignons, Zwiebeln,
Sweet-Chili-Sauce und
Süßkartoffel Pommes

Jörgs Bio-Rinds Burger 29.-
mit Champignons,
Speck, Zwiebeln, Käse,
hausgemachter
Barbecuesauce und
Pommes Frites



— DESSERTS —

Warmes Schoggi-Küchlein 16.-
ca. 20 Minuten

Seso-Cheese Cake 11.-

veganer Waldhüs Brownie 14.-
mit Aprikosensorbet

Apfel Streuselkuchen
nature 6.50
mit Rahm 8.-
mit Vanilleglace 9.50
mit Vanilleglace & Rahm 11.50

Veganer
Aprikosen Streuselkuchen
nature 7.-
mit Sorbet 10.-

UNSERE PHILOSOPHIE

Nachhaltigkeit liegt uns am Herzen und beginnt bei uns darum bereits beim Einkauf. Wir kochen mit frischen Produkten aus der Region. Wir verwenden biologische und Fairtrade-Lebensmittel. Unser Gemüse - im Sommer auch die meisten Früchte - beziehen wir von unserem Biobauern aus der Region (Ried-Brig). Auch die Freiland-Eier stammen aus dem Wallis. Unser Fleisch stammt aus der Schweiz und oft aus Muttertierhaltung.



HERKUNFT

Schwein	Schweiz	Rind	Schweiz
Poulet	Schweiz	Kalb	Schweiz
Brot	Schweiz		

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



vegan



vegetarisch



WIFI PASSWORT

Kaiserschmarrn: bestintown

Teilen Sie Ihre Waldhüs-Momente mit uns:
#waldhüs oder @waldhausbettmeralp

ÜF VORBESTELLIG

AM JEWEILIGEN ABEND VON 18.00 - 20.00 UHR

am
Montag-
abend



— RACLETTE —

Klassisch mit Kartoffeln,
Cornichons und Zwiebelsalat

I. Raclette pro Person 15.-

jedes weitere Raclette 9.-

Raclette Mini-Menü 33.-
kleine Tagesvorspeise,
ein Raclette, Tagesdessert

Raclette à discrétion 45.-
kleine Tagesvorspeise
Raclette à discretion,
Tagesdessert

Käsefondue ab 28.-

ZNACHT DATE

ab 2 Personen, auf Vorbestellung

Preis pro Person

Mongolischer Feuertopf 73.-
Gemischter Salat, Reis und
Pommes Frites, Bouillon mit
viel Rotwein, Rind- und
Kalbfleisch, Fisch, Krevetten,
Gemüsestreifen und
Champignons

Chateaubriand 72.-
Mit Morchelsauce und
Kräuterbutter, gemischter
Salat, Gemüse und
Pommes Frites

auf
Vorbestellung

am
Mittwoch-
abend

— CHINOISE —

Fondue Chinoise (220g Rindfleisch)
mit vielfältiger Saucenauswahl,
Reis und Pommes Frites

mit Salat vom Buffet 56.-

mit Vorspeise, Salat vom Buffet
und Tagesdessert 65.-

ALTERNATIV

Jörigs Bio Rindsburger mit
Pommes Frites 29.-

Quinoa-Kartoffel Burger mit
Süsskartoffel Sticks 27.-



vegan



vegetarisch

HERKUNFT

Preise pro Person in CHF, Mwst. inkl.

Fisch : CH/Irland | Fleisch: CH | Krevetten: VNM