

## **Kalte Gerichte**

Gemischter Herbstsalat	Fr. 8.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck & Croûtons	Fr. 10.50
Hausgemachte Rehterrine mit Salat süss-saurem Kürbis und Aroniabeerenchutney	Fr. 25.00
<b>Vorspeise</b>	Fr. 15.50
Trockenfleischcarpaccio mit Ziger und Randenhummus	Fr. 24.-
<b>Vorspeise</b>	Fr. 14.50
Hausmarinierter Lachs mit Sesam, Frühlingsrollen und asiatischer Algensalat	Fr. 26.50
<b>Vorspeise</b>	Fr. 15.50
Rindstatar „Maison“ mit Roggenbrot & Butter	Fr. 29.50
<b>Vorspeise</b>	Fr. 19.50
Karamellisierter Ziegenkäse aus dem Wallis mit Taboulésalat, Baumnüssen und Birnen	Fr. 26.--
<b>Vorspeise</b>	Fr. 14.50
Walliserteller Z'Matt Getrocknetes aus dem Goms: Trockenfleisch, Hamma, versch. Würste (Metzgerei Eggs Reckingen), Hobelkäse Aletsch & Roggenbrot	Fr. 28.--
<b>½ Portion</b>	Fr. 18.--
Portion Trockenfleisch & Hobelkäse Aletsch ½ Portion	Fr. 26.--
	Fr. 16.--

## **Suppen**

Pastinaken-Apfelsuppe mit Kürbis-Mascarponeeis	Fr. 9.50
--	----------

## **Vegetarisch & Glutenfrei**

Vegetarisches Wildteller mit allen Beilagen	Fr. 26.--
Frühlingsrollen mit süsser Chilisauce und Salatgarnitur	Fr. 24.--
<b>Vorspeise</b>	Fr. 14.50
Rösti mit Gemüse und Raclettekäse überbacken (glutenfrei)	Fr. 24.--
Risotto mit Pilzen und Marroni (glutenfrei)	Fr. 23.--
Spätzlipfanne mit Kastanien, Kürbis, Wirsing und Rahm	Fr. 23.--
Kürbisravioli aus Ulrichen auf Wirsingrahm & Röstzwiebeln	Fr. 24.--
<b>Vorspeise</b>	Fr. 14.50

## Warme Gerichte

Rösti mit mariniertem Lachs, Zwiebeln und Sauerrahm	Fr. 25.--
Rösti mit Speck, Zwiebeln, Ei und Aletschkäse	Fr. 22.-
Käseschnitte mit Speck und Zwiebeln	Fr. 23.-
Einheimische Hirschbratwurst an Zwiebelsauce	Fr. 22.50
Z'Mattburger mit frischem Eringerfleisch, Maisbrot, Speck usw.	Fr. 23.--
Schweins Cordon-Bleu „Maison“	Fr. 36.--
Rindsentrecôte in der Pfanne mit Kräuterbutter und Rahm (zum fertig braten)	Fr. 43.--
Eglifilet in der Folie gegart mit Pilzen und Kräutern	Fr. 34.--
Beilagen: Herbstgemüse Frites, Rösti, Risotto Spätzli oder Polenta	

\*\*\*\*\*

## Wildgerichte

Hirschhaxen geschmort	Fr. 28.--
Wildgeschnetzeltes mit Trauben & Wildrahmsauce	Fr. 28.--
Rehpfeffer mit Pilzen, Speck & Croûtons	Fr. 35.--
Hirschracks rosa gebraten	Fr. 43.--
Wildschwein & Hirschfilet im Speckmantel	Fr. 44.-
Rehrücken (auf Reservation ab 2 Pers.)	Fr. 48.--
Beilagen: Wildrahmsauce, Holundersauce Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis, pochierte Früchte, glasierte Kastanien, Spätzli oder Polenta	

Käsefondue Walker Aletsch ab 2Pers. (Nature, Kräuter, Tomaten)	Fr. 25.-
Fondue Chinoise oder Wildfleischfondue ab 2Pers. Gemischter Salat Drei Sorten Fleisch, fünf Saucen, Reis, Früchte & Pommes frites Sorbet mit Schnaps	Fr. 45.-



***Kochkunst ist, mit Sinn und Geschmack das Beste aus der Natur herauszuholen.***

# Wildmenu

\*\*\*\*\*



Ab 2 Personen

**Hausgemachte Rehterrine**  
*süss-saurem Kürbis Aroniabeerenchuthney  
und Randen Humus*

\*\*\*

**Pastinaken-Apfelsuppe**  
*mit Kürbis-Mascarponeeis  
oder  
Kürbisravioli im Mohnteig  
auf Wirsingrahm*

\*\*\*

**Hirschracks rosa gebraten**  
*an Wildrahmsauce*  
*Rotkraut, Rosenkohl, pochierten Früchten,  
glasierten Kastanien ,  
Spätzli & Polenta*

\*\*\*

**Dessertteller Z'Matt**  
*Honigparfait, gebrannte Crème, Zwetschgen  
& Cassisorbet*

\*\*\*\*\*

**Menu complet: Fr.69.--**

## Herkunftsland Fleisch

Lamm: Wallis/ Schweiz  
Poulet: Schweiz  
Schwein: Schweiz /Deutschland  
Rind: Schweiz /Uruguay  
Wild: Wallis/ Österreich/NZ

**Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.**

Herzlichen Dank für Ihren Besuch.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen  
Aufenthalt bei Speis und Trank.



Wenn Sie zufrieden sind sagen Sie es weiter,  
wenn nicht sagen Sie es uns 😊.

Besten Dank  
Gundi Stefan & Mitarbeitende