

VORSPEISEN & GROSSE SALATE

Alle Preise in CHF. inkl. MwSt

kleine gartenfrische Blattsalate hausgemachtes Kräuterdressing und Cherrytomaten <i>small green salad with herb dressing and cherry tomatoes</i> <i>petite salade verte, vinaigrette aux herbes et tomates cerises</i>	Ⓞ Ⓛ Ⓥ	11.00
kleiner gemischter Salat hausgemachtes Frenchdressing und Kräutercroutons <i>small mixed salad with french dressing and herb croûtons</i> <i>petite salade mixte à la vinaigrette française et des croûtons aux herbes</i>		15.00
Silvana Plättli einheimische getrocknete Fleischspezialitäten, Hobelkäse und Tomatenbutter <i>local air-dried meat specialties, planed mountain cheese and sausage home-made style</i> <i>spécialités de viandes séchées locale, fromage à rebibe</i>	1 Pers. 2 Pers. 4 Pers.	29.00 54.00 98.00
Bruschetta mit Basilikumtomaten, Hummus und Oliventapenade <i>with Basil tomatoes, hummus and olive tapenade</i> <i>avec tomates basilic, hummus et tapenade d'olives</i>	Ⓛ Ⓥ	17.00
Rindstartar (75g) mariniert mit Eigelbcreme und Toast <i>Beef tartare with egg yolk cream and toast</i> <i>Tartare de bœuf avec crème aux jaunes d'œufs et toasts</i>	Ⓛ	24.00
Walliser Weissweinsuppe mit Trockenfleisch-Chips <i>white wine soup wallis style with air-dried beef meat chips</i> <i>soupe au vin blanc valaisanne avec chips de viande de boeuf séchée</i>		14.00
Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch (mit Black Tiger Crevette +7.-) <i>cream of pumpkin soup with coconut milk (with Black Tiger Crevette +7.-)</i> <i>soupe à la crème de potiron au lait de coco (avec crevette Black Tiger +7.-)</i>	Ⓞ Ⓛ Ⓥ	14.00
Grosser Silvana Salat Blattsalate mit Kräuterdressing, Trockenfleisch, Bergkäse und Croutons <i>lettuce salad with herb dressing, air dried beef, mountain cheese and croûtons</i> <i>salade verte vinaigrette aux herbes, viande de boeuf séchée, fromage montagnard et croûtons</i>	als Hauptgang als Vorspeise	29.00 22.00
Grosser Salat Gitz Gädi mit Feta Rucolasalat auf eingelegter roter Beete mit Walnüssen an Himbeervinaigrette <i>Rocket salad with feta on pickled beetroot, walnuts and raspberry vinaigrette</i> <i>Salade de roquette avec feta sur betteraves rouges marinées, noix et vinaigrette aux framboises</i>	Ⓞ als Hauptgang als Vorspeise	27.00 21.00
Grosser Salat mit Falafel Blattsalate mit Kräuterdressing, Süsskartoffel-Falafel, Sesamdip <i>lettuce salad with herb dressing, sweet potato falafel and sesame dip</i> <i>salade verte vinaigrette aux herbes, falafels de patates douces et dip au sésame</i>	Ⓛ Ⓥ als Hauptgang als Vorspeise	27.00 22.00

HAUPTGÄNGE

Käseschnitte „Petite Arvine“ mit Raclettekäse, Weisswein, Tomaten und gebratenen Speckstreifen <i>cheese toast “Petite Arvine” with local raclette cheese, tomatoes and bacon chips</i> tartines au fromage “Petite Arvine” avec fromage à raclette valaisan, tomates et tranches de lard grillées	29.00
Walliser Cholera im Blätterteig gebackene Äpfel, Lauch, Kartoffeln und Käse mit Salatbouquet <i>filled puff pastry with apples, potatoes, leek and local cheese with salad</i> strudel avec pommes au four, poireau, pommes de terre, fromage valaisan et bouquet de salade	29.00
Ravioli Gefüllt mit Tomaten und Mascarpone an Salzeibutter <i>ravioli filled with tomatoes and mascarpone with sage butter</i> raviolis farcis aux tomates et au mascarpone avec beurre de sauge	28.00
Norwegische Rösti mit Rauchlachs, Sauerrahm und kleinem grünen Salat <i>rösti with smoked salmon and sour cream sauce, small green salad</i> rösti au saumon fumé, crème aigre et petite salade verte	© 34.00
Lammfilet mit Bratkartoffeln, Karottenpüree und Vanillebutter <i>Lamb fillet with roasted potatoes, carrot puree and vanilla butter</i> Filet d'agneau, pommes de terre sautées, purée de carottes et beurre à la vanille	© 46.00
Rindsgeschnetzeltes mit Reis und Champignon-Rahmsauce, dazu Grillgemüse <i>Sliced beef with rice and mushroom cream sauce and grill vegetable</i> Emincé de bœuf avec riz et sauce à la crème de champignons et légumes au grill	42.00
Silvana Freeride Burger mit Rindfleisch Bergkäse, Eisberg-Salat, Tomaten, Zwiebeln, Silvana Sauce und Pommes frites <i>homemade beef burger, cheese, lettuce salad, tomato, onions, and french fries</i> burger au bœuf fait maison, fromage montagnard, laitue iceberg, tomates, oignons, et ses frites	36.00
Veganer Silvana Burger mit hausgemachtem schwarzen Bohnen Patty. Eisberg-Salat, Tomaten, Zwiebeln, Silvana Sauce und Pommes frites <i>homemade vegan burger with black bean patty, lettuce salad, tomato, onions, and french fries</i> burger vegan maison avec haricots noirs, laitue iceberg, tomates, oignons, et ses frites	⑦ 36.00
Paniertes Kalbsschnitzel (200g) mit Pommes frites und Grillgemüse <i>breaded veal escalope with french fries and grill vegetable</i> escalope de veau panée avec frites et légumes au grill	① 49.00
Rindstartar (150g) mit Eigelbcreme, Toast (mit Pommes frites +3.-) <i>Beef tartare with egg yolk cream, toast (with french fries +3.-)</i> Tartare de bœuf avec crème aux jaunes d'œufs et toasts (avec des frites +3.-)	① 42.00

pro Person 32.00

cheese fondue with potatoes and bread cubes

Käsefondue „Gitz-Gädi“ (ab 2 Personen)

pro Person 42.00

cheese fondue with potatoes, bread cubes, local air-dried meat, bacon, pear and melon

CORDON-BLEU IM GITZ-GÄDI

Eine bekannteste Legende besagt, dass das Cordon Bleu im Jahr 1815 in Brig im Wallis erfunden wurde. Damals trafen sich 30 Personen in einem Restaurant zum Essen. Kurz vor Mittag kam jedoch eine weitere Gruppe von 30 Personen hinzu, und es gab nicht genug Fleisch für alle. Die Köchin des Restaurants improvisierte und schnitt die Schnitzel in Schmetterlingsschnitt, füllte sie mit Schinken und Käse und panierte sie. Das Gericht war ein voller Erfolg und wurde fortan "Cordon Bleu" genannt.

Ihr Cordon bleu wird serviert mit Pommes frites und Tagesgemüse.

Classic	<i>mit Kalbfleisch, Schinken und Walliser Käse</i>	52.00
Wallis	<i>mit Schweinefleisch, Tomaten, Walliser Raclettekäse</i>	45.00
Matterhorn	<i>mit Schweinefleisch (300g), Tomaten, Walliser Raclettekäse</i>	55.00

KINDER

Tagliatelle Napoli mit Tomatensauce <i>tagliatelle with tomato sauce</i> tagliatelle à la sauce tomate	Ⓛ	13.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites <i>chicken nuggets with french fries</i> nuggets avec frites		14.00
Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites <i>pork schnitzel with french fries</i> <i>esclope de porc panée avec frites</i>	Ⓛ	16.00

Rind- Kalb- und Schweinefleisch: Schweiz, Argentinien*

Poulet: Schweiz, Brasilien

Lammfleisch: Schweiz, Irland, Australien*

* Rind- und Lammfleisch kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

SÜSSE VERLOCKUNG

Apfelstrudel
mit warmer Vanillesauce und Zimt-Eis
apple strudel with vanilla sauce and cinnamon ice cream
strudel aux pommes, sauce vanille et glace à la cannelle

14.00

Schwarzwälder-Kirsch im Glas (mit Alkohol)
black forest cherry parfait in a glass (with alcohol)
kirsch de la forêt-noire en bocal (avec alcool)

14.00

Streuselkuchen mit Früchten
crumble cake with fruit
crumble cake aux fruits

9.00

Schokokuchen
chocolate cake
gâteau au chocolat

© L V

9.00

Zuschlag für Sahne, whipped cream, crème Chantilly

Zuschlag für Toffee Karamell Eis (vegan)

© L V

1.00

3.50

Eiskaffee

Mokka Eis, Sahne, und warmem Kaffee

13.00

Coupe Hot berry

Vanille Eis, Sahne, und warmen Waldbeeren

13.00

Coupe Bailey's

Vanille und Mokka Eis, Sahne und Baileys

13.00

Coupe Danmark

Vanille Eis mit Sahne und warmer Schokoladensauce

13.00

Sorbet Valaisan

Aprikosen Sorbet mit Aprikosenlikör

12.00

Sorbet Colonel

Zitronen Sorbet mit Wodka

12.00

Mini Coupes:

9.00

Eis und Sorbets pro Kugel

Zuschlag für Sahne

4.00

1.00

Eis-Sorten:

Erdbeer, Schokolade, Vanille, Zimt, Mokka, Stracciatella, Aprikose, Zitrone, Toffee Karamell (vegan)

SOFT DRINKS OFFEN

Mineralwasser und Süssgetränke	3dl	5.50
	5dl	7.50

MINERAL FLASCHEN

Traubensaft / Tomatensaft	2dl	5.50
Bitter Lemon / Tonic / Ginger Ale / Ginger Beer	2dl	5.50
Cola Zero / Rivella Blau	3dl	5.50
Saurer Most mit oder ohne Alkohol	5dl	8.00
Mineral Liter mit / ohne Kohlensäure		11.00

WARME GETRÄNKE

Kaffee / Espresso / Ristretto		5.00
Milchkaffee / Cappuccino		6.00
Latte Macchiato		7.00
Doppelter Espresso		6.50
Wiener Kaffee (mit Sahne)		6.00
Kaffee Fertig		9.00
Kaffee Schümli Pflümli		11.50
Kaffee Silvana		11.50
Kaffee Baileys		11.50
Tee		5.00
Tee Rum / Jägertee		9.00
Ovomaltine / Schokolade		6.00
Schokolade mit Rahm		7.00
Schokolade mit Rum und Rahm		10.00
Glühwein		8.00
Früchtepunsch (Apfel oder Orange)		5.50

BIER

Offenausschank Cardinal		
Stange	3dl	5.80
Kübel	5dl	8.00
Paulaner Weissbier	5dl	9.00
Zermatt Bier Matterhorn	3.3dl	7.50
Valaisanne White IPA	3.3dl	7.50
Corona Extra	3.3dl	7.00
Birra Moretti	3.3dl	7.00
Erdinger alkoholfrei <0.5% alc.	3.3dl	6.00
Corona Cero 0.0% alc.	3.3dl	6.50

OFFENAUSSCHANK WEISSWEIN & ROSE

	pro dl
Fendant	6.50
Johannisberg	7.50
Heida Germanier*	9.50
Chardonnay *	10.00
Petite Arvine *	10.00
Oeil de Perdrix *	9.00

OFFENAUSSCHANK ROTWEIN

	pro dl
Dôle	6.50
Pinot Noir Gitz-Gädi *	8.50
Gamay *	8.50
Cornalin *	10.50
Amarone Righetti *	11.50

* Flaschenweine im Offenausschank

Unser umfangreiches Weinsortiment finden Sie in der Weinkarte

APERITIF

Prosecco	10cl	9.50
Aperol Spritz		13.50
Hugo		13.50
Campari Orange		11.50
Negroni		14.00
Cynar	4cl	8.00
Campari	4cl	8.00
Pastis	4cl	8.00
Martini bianco / rosso	4cl	8.00
Porto	4cl	8.00
Sherry	4cl	8.00
Appenzeller	4cl	8.00
Ramazzotti	4cl	8.00
Fernet	4cl	8.00
Jägermeister	4cl	8.00
Sanbitter alkoholfrei	10cl	6.00

COCKTAILS & LONGDRINKS

Mojito	17.00
Whiskey Sour	17.00
Moscow Mule	18.00

LIQUEUR

Gletscherblut	2cl	5.00
Limoncello	2cl	7.00
Génépy	2cl	7.00
Sambuca	2cl	7.00
Grand Marnier	2cl	7.00
Cointreau	2cl	7.00
Morand Aprikosen Likör	2cl	9.00
Hecht Pflaumenbrand Likör	2cl	15.00
Amaretto	4cl	9.00
Baileys	4cl	9.00

SCHNAPS

Morand Abricotine	2cl	9.00
Morand Williamine	2cl	9.00
Kirsch / Pflümli / Obstler	2cl	7.00
Calvados	2cl	9.00
Vieille Prune Trois Rois	2cl	9.00
Vieille Prune Goldflitter	2cl	14.00
Hecht Vieille Prune Barrique	2cl	16.00
Hecht Vieille Williams Barrique	2cl	16.00
Hecht Vieille Abricot Barrique	2cl	17.00

MARC & GRAPPA

Marc du Valais	2cl	7.00
Grappa Brunello	2cl	9.00
Grappa Ornellaia	2cl	12.00
Grappa Berta, Tre Soli Tre	2cl	16.00

GIN O'CLOCK

Bombay Sapphire	4cl	8.00
Bombay Sapphire & Tonic		12.00
Hendrick's	4cl	10.00
Hendrick's & Tonic		14.00
Xellent Swiss Edelweiss	4cl	11.00
Xellent Swiss Edelweiss & Tonic		15.00
Zermatt Gin 4478	4cl	16.00
Zermatt Gin 4478 & Tonic		20.00

BRANDY & COGNAC

Vecchia Romagna	2cl	7.00
Remy Martin	2cl	8.00
Armagnac Gensac	2cl	12.00
Bas Armagnac Darroze "les grands assemblages"	2cl	18.00

WHISKY

Ballantine's	4cl	9.00
Jack Daniel's	4cl	9.00
Laphroaig Single Malt	4cl	15.00
The Balvenie Single Malt	4cl	18.00

RUM

Bacardi	4cl	8.00
Diplomatico	4cl	15.00
Ron Zacapa 23	4cl	19.00

GLOBAL DENKEN – REGIONAL TRINKEN & GENIESSEN

Es ist schon lange kein Geheimnis mehr, dass der Klimawandel immer schneller voranschreitet. Umso wichtiger ist es, dass auch wir uns bemühen, den Schaden einzugrenzen und bestimmte Ressourcen zu schonen. Wir alle wissen, es werden auf der ganzen Welt hervorragende Weine gekeltert. Die Schweiz hat im Reb- und Weinbau eine lange Tradition und kaum ein anderes Land kennt eine dermassen grosse Vielfalt an Rebsorten. Älteste Zeugnisse werden auf das Jahr 800 vor Christus datiert. Zudem präsentiert sich die Schweizer Weinlandschaft enorm abwechslungsreich. Die Weinbauregionen des Wallis unterscheiden sich in der Bodenbeschaffenheit, dem Mikroklima sowie durch handwerkliche Besonderheiten. Laut der letzten Erhebung des Branchenverbandes Schweizer Reben und Wein, hat die Schweiz zirka 7'000 hauptberufliche Weinbauern. Es gibt zahlreiche Hobbywinzer, die mit Hingabe ihre wenigen Rebstöcke pflegen. So soll es bei uns im Wallis rund 120'000 einzelne Rebparzellen geben. Sind dies nicht genügend Gründe, um mit einem einheimischen Wein anzustossen? Dank des kurzen Transportweges kann der CO2-Ausstoss niedrig gehalten werden.

Es gilt für uns das Motto: Global denken, regional trinken und geniessen!

OFFENAUSSCHANK WEISSWEIN & ROSE

	pro dl
Fendant	6.50
Johannisberg	7.50
Heida Germanier *	9.50
Chardonnay barrique *	10.00
Petite Arvine *	10.00
Oeil de Perdrix *	9.00

OFFENAUSSCHANK ROTWEIN

	pro dl
Dôle	6.50
Pinot Noir Gitz-Gädi *	8.50
Gamay *	8.50
Cornalin *	10.50
Amarone Righetti *	11.50

* Flaschenweine im Offenausschank

unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive MWST

WALLISER WEISSWEINE

Fendant St-Pierre, Chamoson <i>Traubensorte: Chasselas</i>	37.5cl	75cl 52.00
Petite Arvine Rouvinez, Sierre <i>Traubensorte: Petite Arvine</i>	42.00	66.00
Humagne blanche Les fils maye, Riddes <i>Traubensorte: Humagne blanche</i>		64.00
Chardonnay barrique Joseph Gattlen, Sion <i>Traubensorte: Chardonnay</i>		62.00
Les Eclats d'âme Claudy Clavien, Miege <i>Traubensorte: Petite Arvine, Chardonnay, Heida</i>		76.00
Heida Diroso, Visperterminen <i>Traubensorte: Heida</i>		70.00
Heida Germanier, Conthey <i>Traubensorte: Heida</i>		58.00
Optimo Adrian und Diego Mathier, Salgesch <i>Traubensorten: Sylvaner, Païen, Hermitage, Amigne</i>		64.00
Muscat Gaby Delaloye et fils, Ardon <i>Traubensorte: Muscat</i>		56.00
Johannisberg Cave Imesch, Sierre <i>Traubensorte: Grüner Sylvaner</i>		56.00
Viognier Philippe Varone, Sion <i>Traubensorte: Viognier</i>		62.00
Eclat Valais Mundi Provins, Sion <i>Traubensorte: Petite Arvine, Heida</i>		130.00

ROSEWEIN

37.5cl

75cl

Oeil de Perdrix

Gaby Delaloye et fils, Ardon

Traubensorte: Pinot Noir

56.00

Ultimate Provence

MDCV Château et Vignobles en Provence

Traubensorte: Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Rolle

64.00

WEISSWEINE FRANKREICH

Pouilly-Fumé “Les Terres Blanches”

Pascal Jolivet, Loire

Traubensorte: Sauvignon Blanc

88.00

Chassagne-Montrachet 1er cru «Morgeot»

Louis Latour, Côtes de Beaune

Traubensorte: Chardonnay

154.00

Meursault 1er cru «Charmes»

Joseph Drouhin, Côtes de Beaune

Traubensorte: Chardonnay

185.00

Château d'Yquem 1er cru Supérieur 2015

Château d'Yquem, Bordeaux

Traubensorte: Sémillon, Sauvignon Blanc

890.00

DESSERTWEIN

Lange-Réglat Sauternes AC

Château Lange-Réglat, Sauternes

Traubensorte: Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

70.00

WALLISER ROTWEINE

	50cl	75cl
Pinot Noir Gitz-Gädi Cave Imesch, Sierre <i>Traubensorte: Pinot Noir</i>		54.00
Cornalin Cave St. Mathieu, Chalais <i>Traubensorte: Cornalin</i>	150cl	70.00 138.00
Cabernet Sauvignon Barrique Jacques Germanier, Conthey <i>Traubensorte: Cabernet Sauvignon</i>		70.00
Syrah Grand Cru Cave Corbassière, Saillon <i>Traubensorte: Syrah</i>		80.00
Optimo Adrian und Diego Mathier, Salgesch <i>Traubensorten: Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	150cl	64.00 130.00
Humagne Rouge Gaby Delaloye et fils, Ardon <i>Traubensorte: Humagne Rouge</i>		64.00
Humagne Rouge Cave Corbassière, Saillon <i>Traubensorte: Humagne Rouge</i>		64.00
Merlot Le Marguillier Les fils maye, Riddes <i>Traubensorte: Merlot</i>	46.00	60.00
Diolinoir Gaby Delaloye et fils, Ardon <i>Traubensorte: Diolinoir</i>		60.00
Emotion Alois und Rolf Marx, Termen <i>Traubensorten: Diolinoir, Gamaret, Pinot Noir</i>		64.00
Cuvée Mme Rosmarie Adrian und Diego Mathier, Salgesch <i>Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir</i>		64.00

Les Etats D'Âme Claudy Clavien, Mieke <i>Traubensorte: Pinot, Diolinoir, Cornalin, Humagne, Syrah</i>	80.00
--	-------

Stricto Sensus Philippe Varone, Sion <i>Traubensorte: Humagne rouge, Cornalin, Syrah</i>	120.00
---	--------

ROTWEINE ITALIEN

Piemont	75cl
----------------	------

Barolo Marchesi di Barolo, Traubensorte: Nebbiolo	78.00
---	-------

Barbera D'Alba Ada Nada, Traubensorte: Barbera	62.00
--	-------

Langhe Rosso Insieme Livia Fontana, Traubensorten: Barbera und Nebbiolo	76.00
---	-------

Barbaresco Azienda Vinivole Ceretto, Traubensorte Nebbiolo	105.00
--	--------

Toscana

Chianti Superiore Villa Saletta, Traubensorte Sangiovese, Cab. Sauvignon, Merlot	58.00
--	-------

Rocca di Montemassi Maremma, Traubensorte: Cab. Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Syrah	82.00
--	-------

Promis Angelo Gaja, Traubensorten: Merlot, Syrah, Sangiovese	84.00
--	-------

Cabreo Giovanni Folonari, Sangiovese, Cab. Sauvignon, Merlot	88.00
	150cl 175.00

Brunello Altesino, Traubensorte: Sangiovese	100.00
---	--------

Magari Angelo Gaja, Traubensorten: Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Petit Verdot	116.00
---	--------

Tignanello Antinori, Traubensorten: Sangiovese, Cab. Franc und Cab. Sauvignon	198.00
---	--------

Sassicaia Tenuta San Guido, Traubensorte: Cab. Franc, Cab. Sauvignon	360.00
150cl	750.00

Ornellaia Bolgheri, Traubensorte Cab. Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cab. Franc	360.00
---	--------

Venetien	75cl
----------	------

Amarone della Valpolicella Luigi Righetti, Traubensorten: Corvina, Rondinella	74.00
150cl	150.00
300cl	320.00

Valpolicella Ripasso Tinazzi, Traubensorten: Rondinella, Corvina Veronese, Molinara	56.00
---	-------

ROTWEINE FRANKREICH

Chateauneuf-du-Pape Domaine du Vieux Caboché, Traubensorte: Grenache, Mourvèdre, Syrah	72.00
--	-------

Pommard Joseph Drouhin, Burgund, Traubensorte: Pinot Noir	94.00
---	-------

Vosne-Romanée Joseph Drouhin, Burgund, Traubensorte: Pinot Noir	142.00
---	--------

Alter Ego de Palmer 2e vin de Château Palmer Bordeaux, Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	198.00
---	--------

Nuits-Saint-Georges 1er cru «Aux Chaignots» Domaine Faiveley Burgund, Traubensorte: Pinot Noir	215.00
--	--------

Château Figeac St. Émilion 1er grand cru 2020 Bordeaux, Traubensorte: Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot	460.00
--	--------

ROTWEINE SPANIEN

Rioja Egomei

Rinca Egomei, Levante, Traubensorten: Tempranillo, Graciano

66.00

Aalto PS

Bodegas Aalto, Ribera del Duero, Traubensorten: Tempranillo

178.00

Abadia Retuerta

Castilla y León

Traubensorte: Cab. Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Tempranillo

82.00

Magnum	1.5l	158.00
Doppelmagnum	3l	315.00
Imperial	6l	640.00
Balthasar	12l	1'250.00

CHAMPAGNER & PROSECCO

	37.5cl	75cl
Louis Roederer	66.00	125.00
Laurent Perrier "Cuvée Rosé"		155.00
Ruinart "Blanc de Blancs"		190.00
Louis Roederer Crystal		380.00
Prosecco		54.00