

VORSPEISEN

Salat Silvana 21.00

saisonale Blattsalate mit italienischer Sauce, Walliser Trockenfleisch, gehobeltem Bergkäse und Brot-Croutons

season leaf salads with italian dressing, air dried beef meat, chipped mountain cheese and croutons
feuilles de salade saisonnière à la sauce italienne, viande séchée, fromage à rebibes et croûtons

Ziegenkäsesalat vegetarisch vegetarian végétarien 27.00

gratinierter Ziegenkäse mit Mangodressing, Rucolasalat und Dörraprikosen

gratinated goat cheese with mango vinaigrette, garden rocket and dried apricots
fromage de chèvre à la vinaigrette mango, roquette et abricots séchés

Rauchlachsroulade 22.00

mit Honig-Senf-Dill-Sauce und Salatgarnitur

salmon roulade with a honey mustard dressing and salad
roulade de saumon avec un bouquet de salade et une vinaigrette de miel et moutarde

Walliser Teller 26.00

einheimische luftgetrocknete Fleischspezialitäten, Hobelkäse und Hauswurst

local air-dried meat specialties, chipped mountain cheese and sausage home-made style
spécialités de viande séchées locales, fromage à rebibes et saucisse maison

Rindscarpaccio 31.00

mariniert mit Olivenöl und Zitrone, getrockneten Tomaten und Parmesan

beef-carpaccio marinated with olive oil, lemon, dried tomatoes and parmesan cheese
carpaccio de boeuf marinée de l'huile d'olives, citron, tomates séchées et parmesan

SUPPEN

Walliser Weissweinsuppe vegetarisch auch möglich 11.00

mit Walliser Trockenfleischstreifen

white wine soup wallis style with air-dried beef meat strips from wallis
potage valaisanne au vin blanc aux lanières de viande de boeuf séchée valaisanne

Tom Ka Gai 11.00

Thailändische Currysuppe mit Pouletfleisch

Thai curry-soup with chicken
Potage au currythailandaise avec poulet

Gulaschsuppe 11.00

nach Art des Hauses

goulash soup home-made
potage gulasch

unsere preise verstehen sich in CHF und inklusive MWST

prices in CHF and inclusive of VAT

prix en CHF et TVA inclus

KÄSE-SPEZIALITÄTEN

Käsefondue „Classic“ (ab 2 Personen) pro Person 31.00
mit Pellkartoffeln und Weissbrotwürfeln

cheese fondue with potatoes and bread cubes
fondue de fromage aux pommes de terre et des cubes de pain

Käsefondue „Tomate“ (ab 2 Personen) pro Person 36.00

mit Tomaten, Pellkartoffeln und Weissbrotwürfeln
cheese fondue with tomatoes, potatoes and bread cubes
fondue de fromage aux tomates, pommes de terre et des cubes de pain

Käsefondue „Steinpilz“ (ab 2 Personen) pro Person 38.00

mit Steinpilzen, Pellkartoffeln und Weissbrotwürfeln
cheese fondue with porcini mushrooms, potatoes and bread cubes
fondue de fromage aux cepec, pommes de terre et des cubes de pain

Käsefondue „Ziegenkäse“ (ab 2 Personen) pro Person 40.00

mit Pellkartoffeln und Weissbrotwürfeln
cheese fondue with potatoes and bread cubes
fondue de fromage avec pommes de terre et des cubes de pain

Käsefondue „Gitz-Gädi“ (ab 2 Personen) pro Person 42.00

mit Walliser Trockenfleisch, Speck, Birnen und Melonen
cheese fondue with local air-dried meat, bacon, pear and melon
fondue de fromage avec viande séchées, lard, poire et melon

GITZ-GÄDI SPEZIALITÄTEN

Spinatstrudel vegetarisch vegetarian végétarien 31.00

mit würziger Tomatensauce und Ziegenkäse
spinach strudel with tasty tomato sauce and goat cheese
stroudele aux épinards à la sauce tomate et fromage de chèvre

Gebratene Riesengarnelen 38.00

mit Tomatensauce, Spaghetti, Knoblauch
roasted king prawns, with tomato sauce, spaghetti and garlic
gambas frits avec sauce tomate, ail

Edles Rehragout 41.00

mit Steinpilzen, Apfelrotkraut und Butterknöpfli
venison ragout with mushrooms, red cabbage and butter buttons
ragoût de chevreuil avec cèpes, chou rouge et boutons de beurre

unsere preise verstehen sich in CHF und inklusive MWST

prices in CHF and inclusive of VAT

prix en CHF et TVA inclus

Einzigartig: Cordon bleu im Gitz-Gädi

Abenteuerliche, teils skurrile Geschichten ranken sich um die Entstehung des Cordon bleu. Fest steht, dass das gefüllte Schnitzel eine Schweizer Erfindung ist, vermutlich aus Brig im Wallis. Wir finden die Idee, ein Schnitzel zu füllen, so genial, dass wir sie auf unterschiedliche Weise variiert haben und können Ihnen dadurch verschiedene schmackhafte Cordon bleu-Kreationen anbieten. Ob klassisch oder abgewandelt, lassen Sie sich überraschen.

Ihr Cordon bleu (ca. 200 g) wird serviert mit Pommes Frites und Tagesgemüse.

„Standart“	mit Schweinefleisch	36.00
„Biner“	mit Pouletfleisch	36.00
„Classic“	mit Kalbfleisch	46.00
„Wallis“	mit Schweinefleisch, Tomaten und Walliser Raclettekäse	40.00
„Silvana“	mit Pouletfleisch, Cornflakes und einer Estragonsauce	41.00
„Matterhorn“	mit Schweinefleisch (300g), Tomaten und Walliser Raclettekäse	47.00

Auf Zermatter Bergheu geräuchertes Schweinefilet vom Grill 39.00
mit Rahmsauce, Gemüse und Kartoffelgratin
fillet of pork with vegetables and potatoe gratin
filet de porc avec variation de légumes et gratin de pommes de terre

Feuriger Silvana Spiess vom Grill 46.00
mit Rinds- und Schweinefilet, Poulet, BBQ-Sauce, Kräuterbutter, Gemüse und Pommes frites
fillet of beef and pork, chicken, BBQ-sauce, herb butter, vegetables and french fries
filet de boeuf et porc, poulet, sauce BBQ, beurre aux herbes, légumes et pommes frites

Lammfilet 43.00
an Tymiansauce mit Kartoffelgratin und Gemüsevariation
lamb fillet with potatoe gratin and vegetables
filet d'agneau avec gratin des pommes de terre et légumes

Chateaubriand (ab 2 Personen) pro Person 52.00
mit grüner Pfeffersauce, Kartoffelgratin, Rösti und Gemüse
beef steak with green pepper-sauce, potatoe gratin, rösti, bacon beans and vegetables
steak de boeuf avec sauce au poivre, gratin des pommes de terre, rösti, haricots au lard et légumes

Rinds- Entercôte 48.00
mit Pfeffersauce, Rösti und Gemüsevariation
beef tenderloin with pepper sauce, rösti and vegetables
filet de boeuf avec sauce au poivre, rösti et variation de légumes

unsere preise verstehen sich in CHF und inklusive MWST
prices in CHF and inclusive of VAT
prix en CHF et TVA inclus

ZUM AUSKLANG

Variation „Hotel Silvana“

16.00

ein bisschen von allem, nach Tagesform des Küchenchefs
mixed from all, according to the whim of the chief
un petit peu de tous au gré du chef

Die Verführung

hausgemachtes Crème brûlée

16.00

homemade crème brûlée
crème brûlée

Das Köstliche

14.00

hausgemachter Meringue-Schwan mit Vanille- und Schoko-Eis, Sahne und Schokosauce
homemade meringue with vanilla et chocolate ice cream, whipped cream and chocolate sauce
meringue maison avec glace vanille et chocolat, chantilly et sauce chocolat

Der Erfrischer

11.00

Sorbet Valaisan, Aprikosensorbet mit Aprikosenlikör

apricot sorbet with apricot liqueur
sorbet abricots à la liquer d'abricot de morand
oder

Sorbet Colonel, Zitronensorbet mit Wodka

11.00

lemon sorbet with vodka
sorbet citron à la vodka

Das Erlebnis (ab 2 Personen)

bitte um frühzeitige Bestellung

pro Person 23.00

Schokoladenfondue mit frischen Früchten und Gebäck

chocolat fondue with fresh fruits and pastry
fondue au chocolat avec fruit frais et biscuits

Der Klassiker

internationale Hart- und Weichkäseauswahl

kleine Portion 13.00

Hart- und Weichkäse, frisches Obst, Schwarzbrot und Butter

grosse Portion 19.00

selection of international hard and raw milk cheese

fresh fruits, bread and butter

selection international de fromage à pâte dure et molle

fruits frais, pain et beurre

unsere preise verstehen sich in CHF und inklusive MWST

prices in CHF and inclusive of VAT

prix en CHF et TVA inclus