

VORSPEISEN & SALATE

Alle Preise in CHF, inkl. MWST

Walliser Teller ** 27.00

einheimische luftgetrocknete Fleischspezialitäten, Hobelkäse und Hauswurst
local air-dried meat specialities, chipped mountain cheese and sausage home-made style
spécialités de viande séchées locales, fromage à rebibes et saucisse maison

Trockenfleisch Teller ** 28.00

zartes Walliser Trockenfleisch
local air-dried meat
spécialités de viande séchées locales

Hobelkäse Teller ** vegetarisch vegetarian végétarien 26.00

chipped mountain cheese
fromage à rebibes

Tomaten-Mozzarella-Cocktail vegetarisch vegetarian végétarien 19.00

tomato mozzarella cocktail
cocktail au tomates et mozzarella

Rindscarpaccio ** 26.00

an Olivenöl und Zitrone, getrockneten Tomaten, Oliven und Parmesanspänen
beef-carpaccio, olive oil, lemon, dried tomatoes and parmesan cheese
carpaccio de boeuf avec de l'huile d'olives, citron, tomates séchées et parmesan

Kleiner grüner Salat vegetarisch vegetarian végétarien 9.00

mit italienischer oder französischer Sauce, Mandelsplittern und Cherrytomaten
small green salad with italian or french dressing, almond and cherry tomatoes
petite salade verte à la sauce italienne ou française, amandes et tomates cerises

Kleiner gemischter Salat vegetarisch vegetarian végétarien 12.00

mit italienischer oder französischer Sauce und Ei
small mixed salad with italian or french dressing and egg
petite salade mélangé à la sauce italienne ou française et oeuf

Silvana Salat** 24.00

knackige Blattsalate mit italienischer Sauce, Trockenfleisch, gehobeltem Bergkäse und Croutons
leaf salads with italian dressing, air dried beef meat, chipped mountain cheese and croûtons
feuilles de salade à la sauce italienne, viande de boeuf séchée, fromage à rebibes et croûtons

Poulet Salat **

24.00

herzhafte Blattsalate mit Himbeervinaigrette, gebratene Pouletbrust-Streifen und frischen Früchten

mixed leaf salads with raspberry vinaigrette, grilled chicken strips and fresh fruits

feuilles de salade à la vinaigrette de framboise, aux lanières de poulet grillé et des fruits frais

Ziegenkäse Salat

vegetarisch vegetarian végétarien

26.00

gratinierter Ziegenkäse mit Mango-Vinaigrette, Rucolasalat und marinierten Dörraprikosen

gratinated goat cheese with mango vinaigrette, garden rocket and marinated dried apricots

fromage de chèvre à la vinaigrette mango, roquette et abricots séchés

** diese Gerichte können auch als kleine Portionen bestellt werden

** this dish can also be ordered as small portion

** ces plateaux sont aussi possible de commander comme petite portion

Preisreduktion/ price reduction/ réduction de prix 5.00

AUS DEM SUPPENTOPF

Walliser Weissweinsuppe

vegetarisch auch möglich

klein gross

8.00 12.00

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 mit Poulet-Fleisch

8.50 13.00

Thailändische Currysuppe mit Limonenblättern und Zitronengras

Thai curry-soup with chicken

Potage au curry thaïlandaise avec du poulet

Gulaschsuppe

8.50 13.00

nach Art des Hauses frisch zubereitet mit Sauerrahm

home-made style gulash-soup with sour cream

potage ragout au vin blanc aux lanières de viande de boeuf séchée valaisanne et chême fraiche

VEGETARISCH, PASTA & RÖSTI

Spinatstrudel vegetarisch vegetarian végétarien 23.00

mit würziger Tomatensauce, Ziegenkäse und Salatbouquet

spinach strudel with tasty tomato sauce and goat cheese garnished with salad

strouedel aux épinards à la sauce tomates, fromage de chèvre et salade

Tortellini Rustica ** vegetarisch auch möglich 26.00

mit Spinat- und Ricottafüllung an einer Käsesauce, Walliser Trockenfleisch und Speck

filled with spinach and ricotta with a cheese sauce, air-dried beef meat and bacon

plein de épinards et ricotta, à la sauce fromage, viande de boeuf séchée valaisanne et lard

Käseschnitte Silvana vegetarisch auch möglich 24.00

mit Walliser Käse und Weisswein, Schinken und Tomaten

cheese crust with ham and tomatoes

croûte au fromage valaisanne avec du jambon et tomates

Sennen-Rösti 24.00

mit Schinken, Walliser Käse, Cornichon und Silberzwiebeln

rösti with ham, cheese, cornichon and pearl onions

rösti avec jambon, fromage, cornichon et oignons marinés

Norwegische Rösti 28.00

mit Rauchlachs, Sauerrahm und Salatbouquet

rösti with smoked salmon and sour cream sauce, garnished with salad

rösti au saumon fumé, crème aigre et salade

Provenzalisches Ratatouille vegetarisch vegetarian végétarien 26.00

Auberginen, Zucchini und Paprika an einer Tomatensauce, gratiniert mit Käse

aubergine, zucchini, pepper and tomato sauce with melted cheese

aubergines, courgettes, paprikas et sauce tomate avec fromage fondue

KINDER

	klein	gross
Spaghetti Napoli	8.00	15.00

mit Tomatensauce

with tomato sauce

à la sauce tomate

Chicken Nuggets	12.00	20.00
------------------------	-------	-------

mit Pommes frites

with french fries

aux pommes frites

KÄSE-FONDUE-SPEZIALITÄTEN

Käsefondue Classic (ab 2 Personen)

pro Person 28.00

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 31.00

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

CORDON-BLEU IM GITZ-GÄDI

Abenteuerliche, teils skurrile Geschichten ranken sich um die Entstehung des Cordon bleu. Fest steht, dass das gefüllte Schnitzel mit der knusprigen Panade 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

Standard	<i>mit Schweinefleisch</i>	32.00
Biner	<i>mit Pouletfleisch</i>	32.00
Classic	<i>mit Kalbfleisch</i>	43.00
Wallis	<i>mit Schweinefleisch, Tomaten und Walliser Raclettekäse</i>	36.00
Silvana	<i>mit Pouletfleisch, Cornflakes und einer Estragonsauce</i>	37.00
Matterhorn	<i>mit Schweinefleisch (300g), Tomaten und Walliser Raclettekäse</i>	44.00

HAUPTGÄNGE

Rindsentrecôte

mit Pommes frites, Gemüse und Kräuterbutter

beef entrecôte with french fries, vegetables and herb butter

entrecôte de boeuf avec pommes frites, légumes et beurre aux fines herbes

39.00

Lammfilet

an Thymiansauce mit Kartoffelgratin und Gemüsevariation

fillet of lamb, thyme sauce, potato gratin and vegetables

filet d'agneau, sauce au thym, gratin de pomme de terre et légumes

38.00

Currywurst „Berliner Art“

mit Pommes frites und Currysauce

sausage with french fries and curried sauce,

saucisse avec pommes frites et sauce curry,

22.00

Grillierte Pouletbrust

mit Pilawreis und Gemüse

grilled chicken with rice and vegetables

poulet grillé avec riz et légumes

28.00

Silvanas Freeride Cheese Burger

mit 100% Rindfleisch, Walliser Bergkäse, Coleslaw und Curry Pommes

100% beef, cheese, coleslaw and curry french fries

100% de boeuf, fromage valaisanne, salade de chou et des frites au curry

29.00

Herkunftsländer Fleisch

Rind- und Schweinefleisch: Schweiz

Kalbfleisch: Niederlande

Pouletfleisch: Schweiz und Brasilien

Lammfleisch: Irland

SÜSSE VERLOCKUNG

Früchtekuchen

fruit cake
tarte des fruits

6.50

Hausgemachter Meringue-Schwan

mit Vanille- und Schoko-Eis, Sahne und Schokosauce

homemade meringue with vanilla and chocolate ice cream, whipped cream and chocolate sauce
meringue maison avec glace vanille et chocolat, chantilly et sauce chocolat

12.00

Apfelstrudel

mit warmer Vanillesauce und Zimt-Eis

apple strudel with vanilla sauce and cinnamon ice cream
strudel aux pommes à la sauce vanille et glace cannelle

12.00

Crème brûlée

crème brûlée
crème brûlée

11.00

Eis café Mokka Eis mit warmem Kaffee

10.00

Coupe Hot berry Vanille Eis mit warmen Waldbeeren

11.00

Coupe Bailey's Vanille und Mokka Eis mit Baileys

11.00

Coupe Danmark Vanille Eis mit warmer Schokoladensauce

10.00

Sorbet Valaisan Aprikosen Sorbet mit Aprikosenlikör

10.00

Sorbet Colonel Zitronen Sorbet mit Wodka

10.00

Mini Coupes:

7.50

Eis und Sorbets pro Kugel
Zuschlag für Rahm

3.00

1.00

Eis-Sorten:

Erdbeere, Schokolade, Vanille, Zimt, Mokka, Karamell, Stracciatella, Aprikose, Zitrone