

VORSPEISEN & 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 à la sauce aux herbes et tomates cerises</i>	Ⓞ Ⓛ Ⓥ	9.50
Kleiner gemischter Salat hausgemachtes Frenchdressing und Käsecroutons <i>small mixed salad with french dressing and cheese croûtons</i> <i>petite salade mélangé à la sauce française et des croûtons au fromage</i>		13.00
Silvana Salat ** Blattsalate mit Kräuterdressing, Trockenfleisch, Bergkäse und Croutons <i>leaf salads with herb dressing, air dried beef, chipped mountain cheese and croûtons</i> <i>feuilles de salade à la sauce aux herbes, viande de boeuf séchée, fromage et croûtons</i>		25.00
Blattsalat mit Poulet oder Tofu ** Himbeervinaigrette und Früchte, gebackene Chicken Strips oder mariniertes Tofu <i>mixed leaf salads with raspberry vinaigrette, fruits, chicken strips or Tofu</i> <i>feuilles de salade à la vinaigrette de framboise, fruits, poulet grillé ou Tofu</i>	Ⓛ Ⓥ	26.00
Ziegenkäse Salat ** Ziegenkäse mit Mango-Vinaigrette, Rucolasalat und marinierten Dörraprikosen <i>goat cheese with mango vinaigrette, garden rocket salad and marinated dried apricots</i> <i>fromage de chèvre, vinaigrette mango, salade de roquette et abricots séchés marinées</i>	Ⓞ Ⓛ	27.00
Walliser Teller ** einheimische getrocknete Fleischspezialitäten, Hobelkäse und Aprikosen-Chilibutter <i>local air-dried meat specialties, chipped mountain cheese and sausage home-made style</i> <i>spécialités de viande séchées locales, fromage à rebibes et saucisse maison</i>		28.00
Rindscarpaccio ** Olivenöl und Zitrone, getrocknete Tomaten, Oliven und Parmesanspäne <i>beef-carpaccio, olive oil, lemon, dried tomatoes and parmesan cheese</i> <i>carpaccio de boeuf avec de l'huile d'olives, citron, tomates séchées et parmesan</i>	Ⓞ	25.00

AUS DEM SUPPENTOPF

		klein	gross
Walliser Weissweinsuppe mit Rohschinken Grisini <i>white wine soup wallis style with Grisini and raw ham</i> <i>potage valaisanne au vin blanc aux lanières et Grisini avec jambon cru</i>		9.50	14.00
Süsskartoffel-Ingwersuppe mit Kürbiskernsahne <i>sweet potatoe - ginger soup with pumpkin seed cream</i> <i>potage patate douce - gingembre avec crème au graine de citrouille</i>	Ⓞ Ⓥ	9.00	13.00
Klarer Suppeneintopf mit frischem Marktgemüse <i>home-made Minestrone</i> <i>soupe de légumes</i>	Ⓞ Ⓛ Ⓥ	8.00	12.00

Ⓞ *Glutenfrei* Ⓛ *Laktosefrei* Ⓥ *Vegan*

** diese Gerichte können auch als kleine Portionen bestellt werden, Preisreduktion CHF 5.00

HAUPTGÄNGE

Käseschnitte „Petite Arvine“ mit Raclettekäse, Weisswein, Tomaten und gebratenen Speckstreifen <i>cheese crust with tomatoes and bacon</i> croûte au fromage valaisan avec des tomates et tranches de lard		26.00
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 salade		26.00
Zitronen - Thymian Ravioli an Cherrytomatensauce <i>lemon - thyme ravioli on a tomato sauce</i> citron - thym ravioli avec une sauce aux tomates	Ⓛ Ⓥ	30.00
Vollkornspaghetti an einer Auberginen – Avocadobolognese dazu in Balsamico mariniertem Tofu <i>whole wheat spaghetti with a bolognese of eggplants and avocado</i> spaghettis de blé entire avec une bolognese des aubergines et avocats	Ⓛ Ⓥ	28.00
Steinpilzrisotto mit Guacamole und Grillgemüse <i>porcini mushroom risotto with guacamole and grilled vegetable</i> risotto aux cèpes avec guacamole et légumes grillés	Ⓒ Ⓛ Ⓥ	29.00
Käsefondue Classic (ab 2 Personen) mit Pellkartoffeln und Weissbrotwürfeln <i>cheese fondue with potatoes and bread cubes</i> fondue de fromage aux pommes de terre et des cubes de pain	pro Person	28.00
Käsefondue „Gitz-Gädi“ (ab 2 Personen) mit Walliser Trockenfleisch ,Speck, Birnen und Melonen <i>cheese fondue with localair-dried meat, bacon, pear and melon</i> fondue de fromage avec viande séchées, lard, poire et melon	pro Person	39.00
Schweinekotelette vom Grill auf Zermatter Bergheu geräuchert mit Steinpilzrisotto, Ruccolapesto und Grillgemüse <i>grilled pork chop, porcini mushroom risotto and vegetable</i> côte de porc grillée, risotto aux cèpes, et légumes	Ⓒ	35.00
Rosa gebratener Lammrücken im Kräutermantel mit Kartoffelgratin und Speckbohnen <i>saddle of lamb with herb, potatoe gratin and beans with bacon</i> selle d'agneau avec des herbes, gratin et haricots au lard		44.00

Silvana Freeride Cheese Burger 32.00
100% Rindfleisch, Bergkäse, Rucola, Tomaten, Röstzwiebeln, Coleslaw und Silvana Fries
100% beef, cheese, garden rocket salad, tomato, fried onions, coleslaw and Silvana fries
 100% de boeuf, fromage, salade de roquette, tomates, oignons, salade de chou et frites Silvana

Rinderfilet vom Grill © 48.00
mit Zitronen und grünem Pfeffer, Bratkartoffeln, Gemüse und Aprikosen-Chutney
beef tenderloin with green pepper, baked potatoes, vegetable and apricot chutney
 filet de boeuf, sauce au poivre vert, patates frites, légumes et chutney d'abricots

CORDON-BLEU IM GITZ-GÄDI

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 wird serviert mit den einzigartigen Silvana Fries und Tagesgemüse.

Classic	<i>mit Kalbfleisch und Aprikosen-Chutney</i>	48.00
Wallis	<i>mit Schweinefleisch, Tomaten, Walliser Raclettekäse</i>	40.00
Silvana	<i>mit Pouletfleisch, Cornflakes und einer Estragonsauce</i>	40.00
Matterhorn	<i>mit Schweinefleisch (320g), Tomaten, Walliser Raclettekäse und Aprikosen-Chutney</i>	48.00

KINDER

Spaghetti Napoli Ⓛ 11.00
mit Tomatensauce
with tomato sauce
 à la sauce tomate

Chicken Nuggets 14.00
mit Pommes frites
chicken nuggets with french fries
 nuggets avec frites

Kleines paniertes Schweineschnitzel Ⓛ 16.00
mit Pommes frites
pork schnitzel with french fries
 esclope de porc avec frites

Herkunftsländer Fleisch

Rind- Kalb- und Schweinefleisch: Schweiz

Poulet: Schweiz

Lammfleisch: Schweiz und Irland

SÜSSE VERLOCKUNG

Hausgemachtes lauwarmes Schokoküchlein mit Waldbeeren, Vanillesauce und Sahne		12.00
<i>warm homemade chocolate cake with berries, vanilla sauce and wipped cream</i> <i>gâteau au chocolat, baies sauvages, sauce vanille et crème fouettée</i>		
Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce und Zimt-Eis		13.00
<i>apple strudel with vanilla sauce and cinnamon ice cream</i> <i>strudel aux pommes, sauce vanille et glace cannelle</i>		
Lauwarmer Früchtekuchen		7.50
<i>fruit cake</i> <i>tarte des fruits</i> Zuslag für Sahne, whipped cream, crème fouettée		
		1.00
Parfait Duet mit frischen Früchten		12.00
<i>homemade parfait with fresh fruits</i> <i>parfait maison avec des fruits frais</i>		
Eiskaffee	Mokka Eis mit warmem Kaffee	11.00
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	11.00
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		3.50
Zuslag für Sahne		1.00
Eis-Sorten:		
Erdbeer, Schokolade, Vanille, Zimt, Mokka, Karamell, Stracciatella, Aprikose, Zitrone		