

VORSPEISEN & SUPPEN

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>		14.00
Silvana Plättli ** einheimische getrocknete Fleischspezialitäten, Hobelkäse und Aprikosen-Chilibutter <i>local air-dried meat specialties, planed mountain cheese and sausage home-made style</i> <i>spécialités de viande séchées locales, fromage à rebibés et saucisse maison</i>	1 Pers. 2 Pers. 4 Pers.	29.00 54.00 98.00
Walliser Weissweinsuppe mit Walliser Trockenfleisch-Chips <i>white wine soup wallis style with air-dried beef meat strips from wallis</i> <i>potage valaisanne au vin blanc aux lanières de viande de boeuf séchée valaisanne</i>		11.00
Süsskartoffel-Ingwersuppe mit Kürbiskernöl <i>sweet potato - ginger soup with pumpkin seed oil</i> <i>potage patate douce - gingembre avec huile de graines de citrouille</i>	Ⓞ Ⓛ Ⓥ	10.00

GROSSE SALATE

Silvana Salat ** Blattsalate mit Kräuterdressing, Trockenfleisch, Bergkäse und Croutons <i>lettuce salad 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>		28.00
Burrata auf Pestotomaten-Carpaccio Rucolasalat und Balsamico-Kaviar <i>burrata with marinated tomato carpaccio, garden rocket salad and balsamic caviar</i> <i>burrata avec carpaccio de tomates marinées, salade de roquette et caviar balsamique</i>	Ⓞ	28.00
Ziegenkäse Salat ** Ziegenkäserollen auf orientalischem Rucola-Salat mit rote Beete und Walnüssen <i>goat cheese roll with oriental rocket salad, beetroot and walnuts</i> <i>roulé au fromage de chèvre avec salade de roquette orientale, bettrave et noix</i>	Ⓞ	28.00

Ⓞ *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 chips</i> croûte au fromage valaisan avec des tomates et tranches de lard		28.00
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		29.00
Zitronen - Thymian Ravioli an Cherrytomatensauce <i>lemon - thyme ravioli on a tomato sauce</i> citron - thym ravioli avec une sauce aux tomates	Ⓛ Ⓥ	32.00
Norwegische Rösti mit Rauchlachs, Sauerrahm und kleiner grüner Salat <i>rösti with smoked salmon and sour cream sauce, small green salad</i> rösti au saumon fumé, crème aigre et salade verte	Ⓒ	32.00
Tagliatelle mit gebratenen Steinpilzen, Kräuterbutter und krossem Salbei <i>tagliatelle with porcini mushrooms, herb butter and sage</i> tagliatelles aux cèpes, beurre aux herbes et sauge		30.00
Grosser Gulasch Stew nach Art des Hauses frisch zubereitet mit Sauerrahm <i>home-made style goulash-soup with sour cream</i> potage ragout et crème fraiche		27.00
Geschmorte Rindsbäggli mit Süsskartoffelpüree und Jus <i>braised beef dumplings, mashed sweet potatoes, jus</i> boulettes de boeuf braisé, purée de patate douce, jus		36.00
Lammfilet an Thymiansauce mit Röstkartoffeln und Grillgemüse <i>fillet of lamb, thyme sauce, roasted potatoes and vegetables</i> filet d'agneau, sauce au thym, pomme de terre rôties et legumes		44.00
Marinierte Poulardenbrust Sous-Vide gegart mit Tomatensauce, Röstkartoffeln und Grillgemüse <i>chicken breast cooked sous vide with tomato sauce, roasted potatoes and vegetables</i> poitrine de poulet cuit sous vide avec sauce au tomate, pomme de terre rôties et legumes	Ⓒ	34.00

Silvana Freeride Cheese Burger 32.00
100% Rindfleisch, Bergkäse, Rucola, Tomaten, Röstzwiebeln, BBQ Sauce und Pommes frites
100% beef, cheese, garden rocket salad, tomato, fried onions, BBQ sauce and french fries
 100% de boeuf, fromage, salade de roquette, tomates, oignons, sauce BBQ et frites

Käsefondue Classic (ab 2 Personen) pro Person 29.00
mit Pellkartoffeln und Weissbrotwürfeln
cheese fondue with potatoes and bread cubes
 fondue de fromage aux pommes de terre et des cubes de pain

Käsefondue „Gitz-Gädi“ (ab 2 Personen) pro Person 39.00
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

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 Pommes frites Tagesgemüse.

Classic mit Kalbfleisch, Schinken und Walliser Käse 49.00

Wallis mit Schweinefleisch, Tomaten, Walliser Raclettekäse 42.00

Matterhorn mit Schweinefleisch (300g), Tomaten, Walliser Raclettekäse 52.00

KINDER

Tagliatelle Napoli (L) 13.00
mit Tomatensauce
tagliatelle with tomato sauce
 tagliatelle à la sauce tomate

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

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

Herkunftsländer Fleisch

Rind- Kalb- und Schweinefleisch: Schweiz, Argentinien*
 Poulet: Schweiz, Brasilien
 Lammfleisch: Schweiz, Irland, Australien

* Kalbfleisch kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

SÜSSE VERLOCKUNG

Panna cotta mit Crumble 13.00
panna cotta crumble
panna cotta avec crumble

Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce und Zimt-Eis 14.00
apple strudel with vanilla sauce and cinnamon ice cream
strudel aux pommes, sauce vanille et glace cannelle

Lauwarmer Früchtekuchen 8.00
fruit cake
tarte des fruits
Zuschlag für Sahne, whipped cream, crème fouettée 1.00

Schokoladen Cheesecake mit gesalzener Karamellsauce und frischen Früchten 13.00
chocolate cheesecake with salted caramel sauce and fresh fruits
cheesecake au chocolat à la sauce caramel salé avec des fruits frais

Eiskaffee	Mokka Eis mit warmem Kaffee	12.00
Coupe Hot berry	Vanille Eis mit warmen Waldbeeren	12.00
Coupe Bailey's	Vanille und Mokka Eis mit Baileys	12.00
Coupe Danmark	Vanille Eis mit warmer Schokoladensauce	12.00
Sorbet Valaisan	Aprikosen Sorbet mit Aprikosenlikör	11.00
Sorbet Colonel	Zitronen Sorbet mit Wodka	11.00

Mini Coupes: 8.50

Eis und Sorbets pro Kugel 4.00
Zuschlag für Sahne 1.00

Eis-Sorten:
Erdbeer, Schokolade, Vanille, Zimt, Mokka, Stracciatella, Aprikose, Zitrone

SOFT DRINKS OFFEN

Mineralwasser und Süssgetränke	3dl	4.90
	5dl	6.50

MINERAL FLASCHEN

Traubensaft / Tomatensaft	2dl	5.20
Bitter Lemon / Tonic / Ginger Ale	2dl	5.20
Cola Zero / Rivella Blau	3dl	5.20
Saurer Most mit oder ohne Alkohol	5dl	7.00
Mineral Liter mit / ohne Kohlensäure		9.80

WARME GETRÄNKE

Kaffee / Espresso / Ristretto		4.80
Milchkaffee / Cappuccino		5.20
Latte Macchiato		5.90
Doppelter Espresso		6.30
Wiener Kaffee (mit Sahne)		5.80
Espresso Corretto		7.80
Kaffee Fertig		8.00
Kaffee Schümli Pflümli		11.00
Kaffee Silvana		11.00
Kaffee Baileys		11.00
Tee		4.60
Tee Rum / Jägertee		7.50
Ovomaltine / Schokolade		5.00
Schokolade mit Rahm		6.00
Schokolade mit Rum und Rahm		9.80
Hausgemachter Glühwein		7.00
Früchtepunsch (Apfel)		5.20

BIER

Offenausschank Cardinal		
Stange	3dl	5.00
Kübel	5dl	8.00
Schneider Weisse	5dl	8.50
Zermatt Bier Matterhorn	3.3dl	6.00
Zermatt Bier Monte Rosa	3.3dl	6.00
Valaisanne Pale Ale	3.3dl	7.50
Valaisanne Weizen Ämrich (Aprikose)	3.3dl	7.50
Erdinger alkoholfrei	3.3dl	5.50

OFFENAUSSCHANK WEISSWEIN & ROSE

	pro dl
Fendant	5.00
Johannisberg	5.50
Heida *	8.00
Petite Arvine *	9.00
Oeil de Perdrix *	7.50

OFFENAUSSCHANK ROTWEIN

	pro dl
Dôle	5.00
Pinot Noir Gitz-Gädi *	7.50
Emotion Silvana Mountain *	9.00
Cornalin *	9.50
Amarone Righetti *	10.50

* Flaschenweine im Offenausschank

Unser umfangreiches Weinsortiment finden Sie in der Weinkarte

APERITIF

Prosecco	10cl	8.00
Kir Blanc	10cl	8.00
Aperol Spritz	20cl	12.00
Hugo	20cl	12.00
Campari Orange	15cl	11.00
Negroni	9cl	12.00
Martini Cocktail (gerührt)	6cl	12.00
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
Ramazotti	4cl	8.00
Fernet	4cl	8.00
Jägermeister	4cl	8.00
Sanbitter alkoholfrei	10cl	6.00

COCKTAILS & LONGDRINKS (ab 16:00)

Pina Colada	17.00
Hurricane	17.00
Caipirinha	17.00
Mojito	17.00
Bacardi Cola	13.00

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	14.00
Amaretto	4cl	9.00
Baileys	4cl	9.00
Kahlua	4cl	9.00

SCHNAPS

Morand Abricotine	2cl	9.00
Morand Williamine	2cl	9.00
Kirsch / Pflümüli / Obstler	2cl	7.00
Calvados	2cl	9.00
Vieille Prune Trois Rois	2cl	9.00
Vielle Prune Goldflitter	2cl	14.00
Hecht Vieille Prune Barrique	2cl	15.00
Hecht Vieille Williams Barrique	2cl	15.00
Hecht Vieille Abricot Barrique	2cl	16.00

GRAPPA

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	10.00
Xellent Swiss Edelweiss & Tonic		14.00
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

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	16.00