

## VORSPEISEN & SUPPEN

Alle Preise in CHF, inkl. MWST

<b>Kleine gartenfrische Blattsalate</b> <b>hausgemachtes Kräuterdressing und Cherrytomaten</b> <i>small green salad with herb dressing and cherry tomatoes</i> <i>petite salade verte, vinaigrette aux herbes et tomates cerises</i>	Ⓞ Ⓛ Ⓥ	9.50
<b>Kleiner gemischter Salat</b> <b>hausgemachtes Frenchdressing und Käsecroutons</b> <i>small mixed salad with french dressing and cheese croûtons</i> <i>petite salade mixte à la vinaigrette française et des croûtons au fromage</i>		14.00
<b>Silvana Plättli **</b> <b>einheimische getrocknete Fleischspezialitäten, Hobelkäse und Aprikosen-Chilibutter</b> <i>local air-dried meat specialties, planed mountain cheese and sausage home-made style</i> <i>spécialités de viande séchées locales, fromage à rebibes et beurre à l'abricot et chili</i>	1 Pers. 2 Pers. 4 Pers.	29.00 54.00 98.00
<b>Walliser Weissweinsuppe mit Walliser Trockenfleisch-Chips</b> <i>white wine soup wallis style with air-dried beef meat strips from wallis</i> <i>soupe au vin blanc valaisanne avec lanières de viande de boeuf séchée valaisanne</i>		11.00
<b>Süsskartoffel-Ingwersuppe mit Kürbiskernöl</b> <i>sweet potato - ginger soup with pumpkin seed oil</i> <i>soup de patate douce et au gingembre avec huile de graines de citrouille</i>	Ⓞ Ⓛ Ⓥ	10.00

## GROSSE SALATE

<b>Silvana Salat **</b> <b>Blattsalate mit Kräuterdressing, Trockenfleisch, Bergkäse und Croutons</b> <i>lettuce salad with herb dressing, air dried beef, chipped mountain cheese and croûtons</i> <i>salade verte vinaigrette aux herbes, viande de boeuf séchée, fromage montagnard et croûtons de pain</i>		28.00
<b>Burrata auf Pestotomaten-Carpaccio</b> <b>Rucolasalat und Balsamico-Kaviar</b> <i>burrata with pesto tomato carpaccio, garden rocket salad and balsamic caviar</i> <i>burrata sur son carpaccio de tomates au pesto, salade de roquette et caviar balsamique</i>	Ⓞ	28.00
<b>Ziegenkäse Salat **</b> <b>Überbackener Ziegenkäse auf orientalischem Rucola-Salat mit rote Beete und Walnüssen</b> <i>goat cheese au gratin with oriental rocket salad, beetroot and walnuts</i> <i>fromage de chèvre gratiné sur sa salade de roquette orientale avec betteraves rouges et noix</i>	Ⓞ	28.00
<b>Poulet Salat **</b> <b>Blattsalate mit Blutorangenvinaigrette, gebratene Pouletbrust-Streifen und frischen Früchten</b> <i>mixed leaf salads with raspberry vinaigrette, grilled chicken strips and fresh fruits</i> <i>feuilles de salade à la vinaigrette de framboise, aux lanières de poulet grillé et des fruits frais</i>	Ⓞ	28.00

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

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

\*\* These dishes can also be ordered as a small portion, price reduction CHF 5.00

\*\* ces plats peuvent également être commandés en petite portions, réduction tarifaire de CHF 5.00

## HAUPTGÄNGE

<b>Käseschnitte „Petite Arvine“</b>		28.00
<b>mit Raclettekäse, Weisswein, Tomaten und gebratenen Speckstreifen</b>		
<i>cheese toast "Petite Arvine" with local raclette cheese, tomatoes and bacon chips</i>		
<i>tartines au fromage "Petite Arvine" avec fromage à raclette valaisan, tomates et tranches de lard grillées</i>		
<b>Walliser Cholera</b>		29.00
<b>im Blätterteig gebackene Äpfel, Lauch, Kartoffeln und Käse mit Salatbouquet</b>		
<i>filled puff pastry with apples, potatoes, leek and local cheese with salad</i>		
<i>strudel avec pommes au four, poireau, pommes de terre, fromage valaisan et bouquet de salade</i>		
<b>Zitronen - Thymian Ravioli</b>	Ⓛ Ⓟ	32.00
<b>an Cherrytomatensauce</b>		
<i>lemon - thyme ravioli on a tomato sauce</i>		
<i>ravioli au citron et au thym à sa sauce aux tomates cerises</i>		
<b>Norwegische Rösti</b>	Ⓒ	32.00
<b>mit Rauchlachs, Sauerrahm und kleiner grüner Salat</b>		
<i>rösti with smoked salmon and sour cream sauce, small green salad</i>		
<i>rösti au saumon fumé, crème aigre et salade verte</i>		
<b>Tagliatelle</b>		30.00
<b>mit aglio e olio und gebratenem Gemüse</b>		
<i>tagliatelle aglio e olio and grilled vegetables</i>		
<i>tagliatelles aglio e olio et legumes grillés</i>		
<b>Rib-Eye-Steak auf Balsamicojus</b>		40.00
<b>mit Ofensüßkartoffel und Grillgemüse</b>		
<i>rib-eye-steak with balsamic jus, baked sweet potatoes and grilled vegetables</i>		
<i>rib-eye-steak avec jus balsamique, patate douce au four et legumes grillés</i>		
<b>Lammfilet</b>		44.00
<b>an Thymiansauce mit Röstkartoffeln und Grillgemüse</b>		
<i>fillet of lamb, thyme sauce, roasted potatoes and grilled vegetables</i>		
<i>filet d'agneau, sauce au thym, pomme de terre rôties et legumes grillés</i>		
<b>Silvana Bowl mit Poulet oder Räuchertofu</b>	Ⓒ Ⓛ Ⓟ	30.00
<b>Sushi-Reis, rote Linsen, Avocadocreme und hausgemachte Teriyakisauce</b>		
<i>Sushi rice with chicken or smoked tofu, red lentils, avocado cream and homemade teriyaki sauce</i>		
<i>Riz pour sushi avec du poulet ou tofu fumé, lentilles rouges, crème d'avocat et sauce teriyaki</i>		
<b>Silvana Freeride Cheese Burger</b>		32.00
<b>100% Rindfleisch, Bergkäse, Rucola, Tomaten, Röstzwiebeln, Silvana Sauce und Pommes frites</b>		
<i>100% beef, cheese, garden rocket salad, tomato, fried onions, silvana sauce and french fries</i>		
<i>100% de boeuf, fromage montagnard, salade de roquette, tomates, oignons, sauce silvana et frites</i>		

**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 valaisanne, 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 und 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** ⓘ 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** ⓘ 16.00  
**mit Pommes frites**  
*pork schnitzel with french fries*  
*esclope de porc panée 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** 13.00  
**mit Waldfrüchten und Crumble**  
*panna cotta with forest fruits and crumble*  
*panna cotta avec fruits des bois et crumble*

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

**Lauwarmer Früchtekuchen** 8.00  
*fruit cake*  
*tarte aux fruits du moment*  
Zuschlag für Sahne, whipped cream, crème chantilly 1.00

**Tiramisu mit Himbeeren** 13.00  
*tiramisu with raspberries*  
*tiramisu aux framboises*

**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

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