

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> petite salade verte, vinaigrette aux herbes et tomates cerises	Ⓢ Ⓛ Ⓥ	10.50
kleiner gemischter Salat hausgemachtes Frenchdressing und Kräutercroutons <i>small mixed salad with french dressing and herb croûtons</i> petite salade mixte à la vinaigrette française et des <i>croûtons</i> aux herbes		15.00
Silvana Plättli ** einheimische getrocknete Fleischspezialitäten, Hobelkäse und Aprikosen-Chilibutter <i>local air-dried meat specialities, planed mountain cheese and sausage home-made style</i> spécialités de viandes séchées locale, fromage à rebibe et beurre à l'abricot et chili	1 Pers. 2 Pers. 4 Pers.	29.00 54.00 98.00
Raumlachsroulade auf orientalischen Blattsalaten mit Meerrettich Dip <i>smoked salmon roulade on oriental leaf salad with horseradish dip</i> roulade de saumon fumé sur sa salade verte orientale avec une sauce au raifort		25.00
Walliser Weissweinsuppe mit Walliser Trockenfleisch-Chips <i>white wine soup wallis style with air-dried beef meat strips from wallis</i> soupe au vin blanc valaisanne avec lanières de viande de boeuf séchée valaisanne		13.00
Süsskartoffel-Ingwersuppe mit Kokosmilch <i>sweet potato - ginger soup with coconut milk</i> soupe de patate douce et gingembre au lait de coco	Ⓢ Ⓛ Ⓥ	13.00

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> salade verte vinaigrette aux herbes, viande de boeuf séchée, fromage montagnard et croûtons de pain		28.00
Burrata auf Pestotomaten-Carpaccio Rucolasalat und Balsamico-Kaviar <i>burrata with marinated tomato carpaccio, garden rocket salad and balsamic caviar</i> burrata sur carpaccio de tomates marinées, salade de roquette et caviar balsamique	Ⓢ	29.00
Ziegenkäse Salat ** Ziegenkäse auf orientalischem Rucola-Salat mit rote Beete und Walnüssen <i>goat cheese with oriental rocket salad, beetroot and walnuts</i> fromage de chèvre sur sa salade de roquette orientale avec betteraves rouges et noix	Ⓢ	29.00

Ⓢ *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

Käseschnitte „Petite Arvine“		29.00
mit Raclettekäse, Weisswein, Tomaten und gebratenen Speckstreifen		
<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>		
Walliser Cholera		29.00
im Blätterteig gebackene Äpfel, Lauch, Kartoffeln und Käse mit Salatbouquet		
<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>		
Zitronen - Thymian Ravioli	Ⓛ Ⓟ	34.00
an Cherrytomatensauce		
<i>lemon - thyme ravioli on a tomato sauce</i>		
<i>ravioli au citron et au thym à sa sauce aux tomates cerises</i>		
Norwegische Rösti	Ⓒ	34.00
mit Rauchlachs, Sauerrahm und kleiner grüner Salat		
<i>rösti with smoked salmon and sour cream sauce, small green salad</i>		
<i>rösti au saumon fumé, crème aigre et petite salade verte</i>		
Rib-Eye-Steak auf Balsamicojus		47.00
mit Ofensüßkartoffel und Grillgemüse		
<i>rib-eye-steak with balsamic jus, baked sweet potatoes and grilled vegetables</i>		
<i>faux-filet au jus balsamique, patate douce rôties et légumes grillés</i>		
Lammfilet	Ⓛ	46.00
an Thymiansauce mit Röstkartoffeln und Grillgemüse		
<i>fillet of lamb, thyme sauce, roasted potatoes and grilled vegetables</i>		
<i>filet d’agneau, sauce au thym, pommes de terre poêlées et légumes grillés maison</i>		
Silvana Bowl mit Poulet oder Räuchertofu	Ⓒ Ⓛ Ⓟ	35.00
Sushi-Reis, rote Linsen, Avocadocreme und hausgemachte Teriyakisauce		
<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>		
Silvana Freeride Burger mit Rindfleisch oder mit hausgemachtem Veggie-Patty		34.00
Bergkäse, Rucola, Tomaten, Röstzwiebeln, Silvana Sauce und Pommes frites		
<i>beef or homemade vegetarian burger, cheese, garden rocket salad, tomato, fried onions, and french fries</i>		
<i>burger au bœuf ou végétarien fait maison, fromage montagnard, roquette, tomates, oignons, et ses frites</i>		

Käsefondue Classic (ab 2 Personen) pro Person 30.00
mit Pellkartoffeln und Weissbrotwürfel
cheese fondue with potatoes and bread cubes
fondue de fromage avec pommes de terre et cubes de pain

Käsefondue „Gitz-Gädi“ (ab 2 Personen) pro Person 40.00
mit Pellkartoffeln, Weissbrotwürfel, Walliser Trockenfleisch, Speck, Birnen und Melonen
cheese fondue with potatoes, bread cubes, local air-dried meat, bacon, pear and melon
fondue de fromage avec pommes de terre, cubes de pain, 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 52.00
Wallis mit Schweinefleisch, Tomaten, Walliser Raclettekäse 44.00
Matterhorn mit Schweinefleisch (300g), Tomaten, Walliser Raclettekäse 54.00

KINDER

Tagliatelle Napoli ① 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 ① 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

* Rindfleisch kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

SÜSSE VERLOCKUNG

Panna cotta mit Waldfrüchten und Crumble <i>panna cotta with forest fruits and crumble</i> panna cotta avec fruits des bois et crumble		13.00
Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce und Zimt-Eis <i>apple strudel with vanilla sauce and cinnamon ice cream</i> strudel aux pommes, sauce vanille et glace à la cannelle		14.00
Früchte - Streuselkuchen <i>fruit crumble cake</i> gâteau aux fruits - crumble Zuschlag für Sahne, whipped cream, crème chantilly		9.00 1.00
Spekulatius Tiramisu <i>speculoos tiramisu</i> tiramisu au spéculoos		13.00
Eiskaffee	Mokka Eis mit warmem Kaffee	13.00
Coupe Hot berry	Vanille Eis mit warmen Waldbeeren	13.00
Coupe Bailey's	Vanille und Mokka Eis mit Baileys	13.00
Coupe Danmark	Vanille Eis mit warmer Schokoladensauce	13.00
Sorbet Valaisan	Aprikosen Sorbet mit Aprikosenlikör	12.00
Sorbet Colonel	Zitronen Sorbet mit Wodka	12.00
Mini Coupes:		9.00
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 / Ginger Beer	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		4.90
Milchkaffee / Cappuccino		5.30
Latte Macchiato		6.00
Doppelter Espresso		6.40
Wiener Kaffee (mit Sahne)		5.80
Kaffee Fertig		8.50
Kaffee Schümli Pflümli		11.50
Kaffee Silvana		11.50
Kaffee Baileys		11.50
Tee		4.90
Tee Rum / Jägertee		7.50
Ovomaltine / Schokolade		5.50
Schokolade mit Rahm		6.50
Schokolade mit Rum und Rahm		10.00
Glühwein		7.50
Früchtepunsch (Apfel oder Orange)		5.20

BIER

Offenausschank Cardinal		
Stange	3dl	5.00
Kübel	5dl	8.00
Schneider Weisse	5dl	9.00
Zermatt Bier Matterhorn	3.3dl	6.50
Zermatt Bier Monte Rosa	3.3dl	6.50
Valaisanne Pale Ale	3.3dl	7.50
Valaisanne White IPA	3.3dl	7.50
Erdinger alkoholfrei	3.3dl	5.50

OFFENAUSSCHANK WEISSWEIN & ROSE

	pro dl
Fendant	5.00
Johannisberg	6.00
Chardonnay *	8.50
Petite Arvine *	9.00
Oeil de Perdrix *	8.00
Lange-Réglat Sauternes* (Süsswein)	11.00

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	8.50
Kir Blanc	10cl	9.00
Aperol Spritz		12.50
Hugo		12.50
Campari Orange		11.50
Negroni		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

Mojito	17.00
Whiskey Sour	18.00
Moscow Mule	18.00

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	15.00
Amaretto	4cl	9.00
Baileys	4cl	9.00

SCHNAPS

Morand Abricotine	2cl	9.00
Morand Williamine	2cl	9.00
Kirsch / Pflümli / 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	16.00
Hecht Vieille Williams Barrique	2cl	16.00
Hecht Vieille Abricot Barrique	2cl	17.00

MARC & GRAPPA

Marc du Valais	2cl	7.00
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	11.00
Xellent Swiss Edelweiss & Tonic		15.00
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
Bas Armagnac Darroze "les grands assemblages"	2cl	18.00

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	15.00
Ron Zacapa 23	4cl	19.00

GLOBAL DENKEN – REGIONAL TRINKEN & GENIESSEN

Es ist schon lange kein Geheimnis mehr, dass der Klimawandel immer schneller voranschreitet. Umso wichtiger ist es, dass auch wir uns bemühen, den Schaden einzugrenzen und bestimmte Ressourcen zu schonen. Wir alle wissen, es werden auf der ganzen Welt hervorragende Weine gekeltert. Die Schweiz hat im Reb- und Weinbau eine lange Tradition und kaum ein anderes Land kennt eine dermassen grosse Vielfalt an Rebsorten. Älteste Zeugnisse werden auf das Jahr 800 vor Christus datiert. Zudem präsentiert sich die Schweizer Weinlandschaft enorm abwechslungsreich. Die Weinbauregionen des Wallis unterscheiden sich in der Bodenbeschaffenheit, dem Mikroklima sowie durch handwerkliche Besonderheiten. Laut der letzten Erhebung des Branchenverbandes Schweizer Reben und Wein, hat die Schweiz zirka 7'000 hauptberufliche Weinbauern. Es gibt zahlreiche Hobbywinzer, die mit Hingabe ihre wenigen Rebstöcke pflegen. So soll es bei uns im Wallis rund 120'000 einzelne Rebparzellen geben. Sind dies nicht genügend Gründe, um mit einem einheimischen Wein anzustossen? Dank des kurzen Transportweges kann der CO2-Ausstoss niedrig gehalten werden.

Es gilt für uns das Motto: Global denken, regional trinken und geniessen!

OFFENAUSSCHANK WEISSWEIN & ROSE

	pro dl
Fendant	5.00
Johannisberg	6.00
Chardonnay *	8.50
Petite Arvine *	9.00
Lange-Réglat Sauternes* (Süsswein)	11.00
Oeil de Perdrix *	8.00

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

unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive MWST

WALLISER WEISSWEINE

	37.5cl	75cl
Fendant Gitz-Gädi Cave Imesch, Sierre <i>Traubensorte: Chasselas</i>		46.00
Petite Arvine Rouvinez, Sierre <i>Traubensorte: Petite Arvine</i>	39.00	62.00
Humagne blanche Les fils maye, Riddes <i>Traubensorte: Humagne blanche</i>		60.00
Chardonnay barrique Joseph Gattlen, Sion <i>Traubensorte: Chardonnay</i>		56.00
Les Eclats d'âme Claudy Clavien, Mège <i>Traubensorte: Petite Arvine, Chardonnay, Heida</i>		72.00
Heida Diroso, Visperterminen <i>Traubensorte: Heida</i>		64.00
Heida Germanier, Conthey <i>Traubensorte: Heida</i>		52.00
Muscat Gaby Delaloye et fils, Ardon <i>Traubensorte: Muscat</i>		54.00
Johannisberg J. & M. Favre, Chamoson <i>Traubensorte: Gros Rhin / Sylvaner</i>		52.00
Viognier Philippe Varone, Sion <i>Traubensorte: Viognier</i>		56.00
Eclat Valais Mundi Provins, Sion <i>Traubensorte: Petite Arvine, Heida</i>		124.00

WALLISER ROSEWEIN

37.5cl

75cl

Oeil de Perdrix

Gaby Delaloye et fils, Ardon

Traubensorte: Pinot Noir

52.00

WEISSWEINE FRANKREICH

Chassagne-Montrachet 1er cru «Morgeot»

Louis Latour, Côtes de Beaune

Traubensorte: Chardonnay

140.00

Meursault 1er cru «Charmes»

Joseph Drouhin, Côtes de Beaune

Traubensorte: Chardonnay

180.00

Château d'Yquem 1er cru Supérieur 2015

Château d'Yquem, Bordeaux

Traubensorte: Sémillon, Sauvignon Blanc

890.00

DESSERTWEINE

Tulum

Cave St. Mathieu, Chalais

Traubensorte: Petite Arvine, Ermitage, Malvoisie

48.00

Lange-Réglat Sauternes AC

Château Lange-Réglat, Sauternes

Traubensorte: Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

68.00

WALLISER ROTWEINE

	50cl	75cl
Pinot Noir Gitz-Gädi Cave Imesch, Sierre <i>Traubensorte: Pinot Noir</i>		49.00
Cornalin Cave St. Mathieu, Chalais <i>Traubensorte: Cornalin</i>	150cl	64.00 126.00
Cabernet Sauvignon Jacques Germanier, Conthey <i>Traubensorte: Cabernet Sauvignon</i>		66.00
Syrah Grand Cru Cave Corbassière, Saillon <i>Traubensorte: Syrah</i>		76.00
Optimo Adrian und Diego Mathier, Salgesch <i>Traubensorten: Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon, Syrah</i>		58.00
Humagne Rouge Gaby Delaloye et fils, Ardon <i>Traubensorte: Humagne Rouge</i>		62.00
Humagne Rouge Cave Corbassière, Saillon <i>Traubensorte: Humagne Rouge</i>		62.00
Merlot Le Marguillier Les fils maye, Riddes <i>Traubensorte: Merlot</i>	44.00	56.00
Diolinoir Gaby Delaloye et fils, Ardon <i>Traubensorte: Diolinoir</i>		56.00
Emotion Alois und Rolf Marx, Termen <i>Traubensorten: Diolinoir, Gamaret, Pinot Noir</i>		62.00
Cuvée Mme Rosmarie Adrian und Diego Mathier, Salgesch <i>Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir</i>		58.00

Les Etats D'Âme 78.00
Claudy Clavien, Miege
Traubensorte: Pinot, Diolinoir, Cornalin, Humagne, Syrah

Stricto Sensu 118.00
Philippe Varone, Sion
Traubensorte: Humagne rouge, Cornalin, Syrah

ROTWEINE ITALIEN

Piemont 75cl

Barolo 72.00
Marchesi di Barolo, Traubensorte: Nebbiolo

Barbera D'Alba 58.00
Ada Nada, Traubensorte: Barbera

Langhe Rosso Insieme 74.00
Livia Fontana, Traubensorten: Barbera und Nebbiolo

Barbaresco 102.00
Azienda Vinivole Ceretto, Traubensorte Nebbiolo

Toscana

Rosso Altresino 54.00
Altresino

Rocca di Montemassi 80.00
Maremma, Traubensorte: Cab. Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Syrah

Promis 82.00
Angelo Gaja, Traubensorten: Merlot, Syrah, Sangiovese

Cabreo 80.00
Giovanni Folonari, Sangiovese, Cab. Sauvignon, Merlot 150cl 168.00

Brunello 98.00
Alresino, Traubensorte: Sangiovese

Magari 110.00
Angelo Gaja, Traubensorten: Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Petit Verdot

Tignanello 185.00
Antinori, Traubensorten: Sangiovese, Cab. Franc und Cab. Sauvignon

Sassicaia 310.00
Tenuta San Guido, Traubensorte: Cab. Franc, Cab. Sauvignon 150cl 620.00

Ornellaia 320.00
Bolgheri, Traubensorte Cab. Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cab. Franc

Venetien 75cl

Amarone della Valpolicella 70.00
Luigi Righetti, Traubensorten: Corvina, Rondinella 150cl 150.00
300cl 320.00

Valpolicella Ripasso 54.00
Tinazzi, Traubensorten: Rondinella, Corvina Veronese, Molinara

ROTWEINE FRANKREICH

Chateauneuf-du-Pape 69.00
J.P. Boisson, Côtes du Rhône, Traubensorte: Grenache, Mourvèdre, Syrah

Pommard 88.00
Joseph Drouhin, Burgund, Traubensorte: Pinot Noir

Nuits-Saint-Georges 136.00
Remoissenet Père & Fils, Burgund, Traubensorte: Pinot Noir

Vosne-Romanée 140.00
Joseph Drouhin, Burgund, Traubensorte: Pinot Noir

Alter Ego de Palmer 2e vin de Château Palmer 196.00
Bordeaux, Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Château Figeac St. Émilion 1er grand cru classé 390.00
Bordeaux, Traubensorte: Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot

ROTWEINE SPANIEN

Rioja Egomei

Rinca Egomei, Levante, Traubensorten: Tempranillo, Graciano

64.00

Aalto PS

Bodegas Aalto, Ribera del Duero, Traubensorten: Tempranillo

172.00

Abadia Retuerta

Castilla y León

Traubensorte: Cab. Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Tempranillo

78.00

Magnum	1.5l	150.00
Doppelmagnum	3l	310.00
Imperial	6l	630.00
Balthasar	12l	1'250.00

CHAMPAGNER & PROSECCO

	37.5cl	75cl
Louis Roederer	54.00	115.00
Laurent Perrier "Cuvée Rosé"		140.00
Ruinart "Blanc de Blancs"		180.00
Louis Roederer Crystal		350.00
Prosecco		49.00