

VORSPEISEN & GROSSE 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, vinaigrette aux herbes et tomates cerises</i>	Ⓞ Ⓛ Ⓥ	12.00
kleiner Salat Gitz Gädi mit Feta Rucolasalat auf eingelegter roter Beete mit Walnüssen an Himbeervinaigrette <i>Rocket salad with feta on pickled beetroot, walnuts and raspberry vinaigrette</i> <i>Salade de roquette avec feta sur betteraves rouges marinées, noix et vinaigrette aux framboises</i>	Ⓞ	23.00
kleines Silvana Plättli als Vorspeise einheimische getrocknete Fleischspezialitäten, Hobelkäse und Tomatenbutter <i>local air-dried meat specialities, planed mountain cheese and sausage home-made style</i> <i>spécialités de viandes séchées locale, fromage à rebibe</i>		22.00
Bruschetta mit Basilikumtomaten, Hummus und Oliventapenade <i>with Basil tomatoes, hummus and olive tapenade</i> <i>avec tomates basilic, hummus et tapenade d'olives</i>	Ⓛ Ⓥ	19.00
Rindstartar (75g) mariniert mit Eigelbcreme und Toast <i>Beef tartare with egg yolk cream and toast</i> <i>Tartare de bœuf avec crème aux jaunes d'œufs et toasts</i>	Ⓛ	26.00
Walliser Weissweinsuppe mit Trockenfleisch-Chips <i>white wine soup wallis style with air-dried beef meat chips</i> <i>soupe au vin blanc valaisanne avec chips de viande de boeuf séchée</i>		15.00
Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch (mit Black Tiger Crevette +7.-) <i>cream of pumpkin soup with coconut milk (with Black Tiger Crevette +7.-)</i> <i>soupe à la crème de courge au lait de coco (avec crevette Black Tiger +7.-)</i>	Ⓞ Ⓛ Ⓥ	15.00

HAUPTGÄNGE

Ravioli 30.00
Gefüllt mit Tomaten und Mascarpone an Salzeibutter
ravioli filled with tomatoes and mascarpone with sage butter
raviolis farcis aux tomates et au mascarpone avec beurre de sauge

Lammfilet © 48.00
mit Bratkartoffeln, Karottenpüree und Vanillebutter
Lamb fillet with roasted potatoes, carrot puree and vanilla butter
Filet d'agneau, pommes de terre sautées, purée de carottes et beurre à la vanille

Rindsgeschnetzeltes 46.00
mit Reis und Champignon-Rahmsauce, dazu Grillgemüse
Sliced beef with rice and mushroom cream sauce and grill vegetable
Emincé de bœuf avec riz et sauce à la crème de champignons et legumes au grill

Silvana Freeride Burger mit Rindfleisch 38.00
Bergkäse, Eisberg-Salat, Tomaten, Zwiebeln, Silvana Sauce und Pommes frites
homemade beef burger, cheese, lettuce salad, tomato, onions, and french fries
burger au bœuf fait maison, fromage montagnard, laitue iceberg, tomates, oignons, et ses frites

Veganer Silvana Burger mit hausgemachtem schwarzen Bohnen Patty Ⓟ 38.00
Eisberg-Salat, Tomaten, Zwiebeln, Silvana Sauce und Pommes frites
homemade vegan burger with black bean patty, lettuce salad, tomato, onions, and french fries
burger vegan maison avec haricots noirs, laitue iceberg, tomates, oignons, et ses frites

Paniertes Kalbsschnitzel (200g) Ⓛ 52.00
mit Pommes frites und Grillgemüse
breaded veal escalope with french fries and grill vegetable
escalope de veau panée avec frites et legumes au grill

Käsefondue Classic (ab 2 Personen) pro Person 34.00
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 44.00
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

Eine bekannteste Legende besagt, dass das Cordon Bleu im Jahr 1815 in Brig im Wallis erfunden wurde. Damals trafen sich 30 Personen in einem Restaurant zum Essen. Kurz vor Mittag kam jedoch eine weitere Gruppe von 30 Personen hinzu, und es gab nicht genug Fleisch für alle. Die Köchin des Restaurants improvisierte und schnitt die Schnitzel in Schmetterlingsschnitt, füllte sie mit Schinken und Käse und panierte sie. Das Gericht war ein voller Erfolg und wurde fortan "Cordon Bleu" genannt.

Ihr Cordon bleu wird serviert mit Pommes frites und Tagesgemüse.

Classic	mit Kalbfleisch, Schinken und Walliser Käse	54.00
Wallis	mit Schweinefleisch, Tomaten, Walliser Raclettekäse	47.00

KINDER

Tagliatelle Napoli mit Tomatensauce	Ⓛ	13.00
<i>tagliatelle with tomato sauce</i> tagliatelle à la sauce tomate		
Chicken Nuggets mit Pommes frites		14.00
<i>chicken nuggets with french fries</i> nuggets avec frites		
Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	Ⓛ	16.00
<i>pork schnitzel with french fries</i> esclope de porc panée avec frites		

Herkunftsländer Fleisch

Rind- Kalb- und Schweinefleisch: Schweiz, Argentinien*

Poulet: Schweiz, Brasilien

Lammfleisch: Schweiz, Irland, Australien*

* Rind- und Lammfleisch kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

SÜSSE VERLOCKUNG

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		15.00
Schwarzwälder-Kirsch im Glas (mit Alkohol) <i>black forest cherry parfait in a glass (with alcohol)</i> kirsch de la forêt-noire en bocal (avec alcool)		15.00
Streuselkuchen mit Früchten <i>crumble cake with fruit</i> crumble cake aux fruits		9.00
Schokokuchen <i>chocolate cake</i> gâteau au chocolat	© L V	9.00
Zuschlag für Sahne, whipped cream, crème Chantilly		1.00
Zuschlag für Toffee Karamell Eis (vegan)	© L V	3.50
Eiskaffee	Mokka Eis, Sahne, und warmem Kaffee	13.00
Coupe Hot berry	Vanille Eis, Sahne, und warmen Waldbeeren	13.00
Coupe Bailey's	Vanille und Mokka Eis, Sahne und Baileys	13.00
Coupe Danmark	Vanille Eis mit Sahne und 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, Toffee Karamell (vegan)		

SOFT DRINKS OFFEN

Mineralwasser und Süssgetränke	3dl	5.50
	5dl	7.50

MINERAL FLASCHEN

Traubensaft / Tomatensaft	2dl	5.50
Bitter Lemon / Tonic / Ginger Ale / Ginger Beer	2dl	5.50
Cola Zero / Rivella Blau	3dl	5.50
Saurer Most mit oder ohne Alkohol	5dl	8.00
Mineral Liter mit / ohne Kohlensäure		11.00

WARME GETRÄNKE

Kaffee / Espresso / Ristretto		5.00
Milchkaffee / Cappuccino		6.00
Latte Macchiato		7.00
Doppelter Espresso		6.50
Wiener Kaffee (mit Sahne)		6.00
Kaffee Fertig		9.00
Kaffee Schümli Pflümli		11.50
Kaffee Silvana		11.50
Kaffee Baileys		11.50
Tee		5.00
Tee Rum / Jägertee		9.00
Ovomaltine / Schokolade		6.00
Schokolade mit Rahm		7.00
Schokolade mit Rum und Rahm		10.00
Glühwein		8.00
Früchtepunsch (Apfel oder Orange)		5.50

BIER

Offenausschank Cardinal		
Stange	3dl	5.80
Kübel	5dl	8.00
Paulaner Weissbier	5dl	9.00
Zermatt Bier Matterhorn	3.3dl	7.50
Valaisanne White IPA	3.3dl	7.50
Corona Extra	3.3dl	7.00
Birra Moretti	3.3dl	7.00
Erdinger alkoholfrei <0.5% alc.	3.3dl	6.00
Corona Cero 0.0% alc.	3.3dl	6.50

OFFENAUSSCHANK WEISSWEIN & ROSE

	pro dl
Fendant	6.50
Johannisberg	7.50
Heida Germanier*	9.50
Chardonnay *	10.00
Petite Arvine *	10.00
Oeil de Perdrix *	9.00

OFFENAUSSCHANK ROTWEIN

	pro dl
Dôle	6.50
Pinot Noir Gitz-Gädi *	8.50
Gamay *	8.50
Cornalin *	10.50
Amarone Righetti *	11.50

* Flaschenweine im Offenausschank

Unser umfangreiches Weinsortiment finden Sie in der Weinkarte

APERITIF

Prosecco	10cl	9.50
Aperol Spritz		13.50
Hugo		13.50
Campari Orange		11.50
Negroni		14.00
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	17.00
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	6.50
Johannisberg	7.50
Heida Germanier *	9.50
Chardonnay barrique *	10.00
Petite Arvine *	10.00
Oeil de Perdrix *	9.00

OFFENAUSSCHANK ROTWEIN

	pro dl
Dôle	6.50
Pinot Noir Gitz-Gädi *	8.50
Gamay *	8.50
Cornalin *	10.50
Amarone Righetti *	11.50

* Flaschenweine im Offenausschank

unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive MWST

WALLISER WEISSWEINE

Fendant St-Pierre, Chamoson <i>Traubensorte: Chasselas</i>	37.5cl	75cl 52.00
Petite Arvine Rouvinez, Sierre <i>Traubensorte: Petite Arvine</i>	42.00	66.00
Humagne blanche Les fils maye, Riddes <i>Traubensorte: Humagne blanche</i>		64.00
Chardonnay barrique Joseph Gattlen, Sion <i>Traubensorte: Chardonnay</i>		62.00
Les Eclats d'âme Claudy Clavien, Miege <i>Traubensorte: Petite Arvine, Chardonnay, Heida</i>		76.00
Heida Diroso, Visperterminen <i>Traubensorte: Heida</i>		70.00
Heida Germanier, Conthey <i>Traubensorte: Heida</i>		58.00
Optimo Adrian und Diego Mathier, Salgesch <i>Traubensorten: Sylvaner, Paien, Hermitage, Amigne</i>		64.00
Muscat Gaby Delaloye et fils, Ardon <i>Traubensorte: Muscat</i>		56.00
Johannisberg Cave Imesch, Sierre <i>Traubensorte: Grüner Sylvaner</i>		56.00
Viognier Philippe Varone, Sion <i>Traubensorte: Viognier</i>		62.00
Eclat Valais Mundi Provins, Sion <i>Traubensorte: Petite Arvine, Heida</i>		130.00

ROSEWEIN

37.5cl

75cl

Oeil de Perdrix

Gaby Delaloye et fils, Ardon

Traubensorte: Pinot Noir

56.00

Ultimate Provence

MDCV Château et Vignobles en Provence

Traubensorte: Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Rolle

64.00

WEISSWEINE FRANKREICH

Pouilly-Fumé “Les Terres Blanches”

Pascal Jolivet, Loire

Traubensorte: Sauvignon Blanc

88.00

Chassagne-Montrachet 1er cru «Morgeot»

Louis Latour, Côtes de Beaune

Traubensorte: Chardonnay

154.00

Meursault 1er cru «Charmes»

Joseph Drouhin, Côtes de Beaune

Traubensorte: Chardonnay

185.00

Château d'Yquem 1er cru Supérieur 2015

Château d'Yquem, Bordeaux

Traubensorte: Sémillon, Sauvignon Blanc

890.00

DESSERTWEIN

Lange-Réglat Sauternes AC

Château Lange-Réglat, Sauternes

Traubensorte: Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

70.00

WALLISER ROTWEINE

	50cl	75cl
Pinot Noir Gitz-Gädi Cave Imesch, Sierre <i>Traubensorte: Pinot Noir</i>		54.00
Cornalin Cave St. Mathieu, Chalais <i>Traubensorte: Cornalin</i>	150cl	70.00 138.00
Cabernet Sauvignon Barrique Jacques Germanier, Conthey <i>Traubensorte: Cabernet Sauvignon</i>		70.00
Syrah Grand Cru Cave Corbassière, Saillon <i>Traubensorte: Syrah</i>		80.00
Optimo Adrian und Diego Mathier, Salgesch <i>Traubensorten: Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	150cl	64.00 130.00
Humagne Rouge Gaby Delaloye et fils, Ardon <i>Traubensorte: Humagne Rouge</i>		64.00
Humagne Rouge Cave Corbassière, Saillon <i>Traubensorte: Humagne Rouge</i>		64.00
Merlot Le Marguillier Les fils maye, Riddes <i>Traubensorte: Merlot</i>	46.00	60.00
Diolinoir Gaby Delaloye et fils, Ardon <i>Traubensorte: Diolinoir</i>		60.00
Emotion Alois und Rolf Marx, Termen <i>Traubensorten: Diolinoir, Gamaret, Pinot Noir</i>		64.00
Cuvée Mme Rosmarie Adrian und Diego Mathier, Salgesch <i>Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir</i>		64.00

Les Etats D'Âme 80.00
Claudy Clavien, Miego
Traubensorte: Pinot, Diolinoir, Cornalin, Humagne, Syrah

Stricto Sensu 120.00
Philippe Varone, Sion
Traubensorte: Humagne rouge, Cornalin, Syrah

ROTWEINE ITALIEN

Piemont 75cl

Barolo 78.00
Marchesi di Barolo, Traubensorte: Nebbiolo

Barbera D'Alba 62.00
Ada Nada, Traubensorte: Barbera

Langhe Rosso Insieme 76.00
Livia Fontana, Traubensorten: Barbera und Nebbiolo

Barbaresco 105.00
Azienda Vinivole Ceretto, Traubensorte Nebbiolo

Toscana

Chianti Superiore 58.00
Villa Saletta, Traubensorte Sangiovese, Cab. Sauvignon, Merlot

Rocca di Montemassi 82.00
Maremma, Traubensorte: Cab. Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Syrah

Promis 84.00
Angelo Gaja, Traubensorten: Merlot, Syrah, Sangiovese

Cabreo 88.00
Giovanni Folonari, Sangiovese, Cab. Sauvignon, Merlot 150cl 175.00

Brunello 100.00
Altesino, Traubensorte: Sangiovese

Magari 116.00
Angelo Gaja, Traubensorten: Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Petit Verdot

Tignanello 198.00
Antinori, Traubensorten: Sangiovese, Cab. Franc und Cab. Sauvignon

Sassicaia 360.00
Tenuta San Guido, Traubensorte: Cab. Franc, Cab. Sauvignon 150cl 750.00

Ornellaia 360.00
Bolgheri, Traubensorte Cab. Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cab. Franc

Venetien 75cl

Amarone della Valpolicella 74.00
Luigi Righetti, Traubensorten: Corvina, Rondinella 150cl 150.00
300cl 320.00

Valpolicella Ripasso 56.00
Tinazzi, Traubensorten: Rondinella, Corvina Veronese, Molinara

ROTWEINE FRANKREICH

Chateauneuf-du-Pape 72.00
Domaine du Vieux Caboché, Traubensorte: Grenache, Mourvèdre, Syrah

Pommard 94.00
Joseph Drouhin, Burgund, Traubensorte: Pinot Noir

Vosne-Romanée 142.00
Joseph Drouhin, Burgund, Traubensorte: Pinot Noir

Alter Ego de Palmer 2e vin de Château Palmer 198.00
Bordeaux, Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Nuits-Saint-Georges 1er cru «Aux Chaignots» 215.00
Domaine Faiveley Burgund, Traubensorte: Pinot Noir

Château Figeac St. Émilion 1er grand cru 2020 460.00
Bordeaux, Traubensorte: Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot

ROTWEINE SPANIEN

Rioja Egomei

Rinca Egomei, Levante, Traubensorten: Tempranillo, Graciano

66.00

Aalto PS

Bodegas Aalto, Ribera del Duero, Traubensorten: Tempranillo

178.00

Abadia Retuerta

Castilla y León

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

82.00

Magnum	1.5l	158.00
Doppelmagnum	3l	315.00
Imperial	6l	640.00
Balthasar	12l	1'250.00

CHAMPAGNER & PROSECCO

	37.5cl	75cl
Louis Roederer	66.00	125.00
Laurent Perrier "Cuvée Rosé"		155.00
Ruinart "Blanc de Blancs"		190.00
Louis Roederer Crystal		380.00
Prosecco		54.00