VORSPEISEN & GROSSE SALATE

Alle Preise in CHF. inkl. MwSt

kleiner gartenfrischer Blattsalat Ⓖ Ⓛ Ⓥ 11.00
hausgemachtes Kräuterdressing und bunten Cherrytomaten
small green salad with herb dressing and assorted cherry tomatoes
petite salade verte, vinaigrette aux herbes et tomates cerises

kleiner gemischter Salat 15.00
hausgemachtes Frenchdressing und Kräutercroutons
small mixed salad with french dressing and herb croûtons
petite salade mixte à la vinaigrette française et des *croûtons* aux herbes

Silvana Plättli 1 Pers. 32.00
einheimische getrocknete Fleischspezialitäten, Hobelkäse und Tomatenbutter 2 Pers. 58.00
local air-dried meat specialities, planed mountain cheese and sausage home-made style 4 Pers. 98.00
spécialités de viandes séchées locale, fromage à rebibe

Frischkäsemousse Ⓖ 19.00
mit frischen Feigen und gerösteten Baumnüssen
cream cheese mousse with fresh figs and toasted walnuts
mousse au fromage frais aux figues fraîches et aux noix grilles

Rindstartar (80g) Ⓛ 26.00
mit Senfkaviar, Schalottenkonfit und Toast
beef tartare with mustard caviar and shallot confit and toast
tartare de bœuf au caviar de moutarde et aux échalotes confites et toasts

Walliser Weissweinsuppe mit Blätterteigstange 14.00
white wine soup wallis style with puff pastry stick
soupe au vin blanc valaisanne avec bâtonnet feuilleté

Grosser Salat mit Falafel Ⓛ Ⓥ als Hauptgang 27.00
Blattsalate mit Kräuterdressing, Süsskartoffel-Falafel, Sesamdip als Vorspeise 22.00
lettuce salad with herb dressing, sweet potato falafel, sesame dip and chickpeas
salade verte vinaigrette aux herbes, falafels de patates douces, dip au sésame et pois chiches

Grosser Silvana Salat als Hauptgang 29.00
Blattsalate mit Kräuterdressing, Trockenfleisch, Hobelkäse und Croutons als Vorspeise 22.00
lettuce salad with herb dressing, air dried beef, cheese and croûtons
salade verte vinaigrette aux herbes, viande de boeuf séchée, fromage et croûtons de pain

Grosser Salat Gitz Gädi mit Feta Ⓖ als Hauptgang 27.00
Rucolasalat auf eingelegter rote Beete mit Baumnüssen an Himbeervinaigrette als Vorspeise 21.00
Rocket salad with feta on pickled beetroot, walnuts and raspberry vinaigrette
Salade de roquette avec feta sur betteraves rouges marinées, noix et vinaigrette aux framboises

Ⓒ *Glutenfrei* Ⓛ *Laktosefrei* Ⓥ *Vegan*

HAUPTGÄNGE

Käseschnitte „Petite Arvine“ 29.00
mit Raclettekäse, Weisswein, Tomaten und gebratenen Speckstreifen
cheese toast “Petite Arvine” with local raclette cheese, tomatoes and bacon chips
tartines au fromage “Petite Arvine” avec fromage à raclette valaisan, tomates et tranches de lard grillées

Walliser Cholera 32.00
im Blätterteig gebackene Äpfel, Lauch, Kartoffeln und Käse mit Salatbouquet
filled puff pastry with apples, potatoes, leek and local cheese with salad
strudel avec pommes au four, poireau, pommes de terre, fromage valaisan et bouquet de salade

Pappardelle mit Rohschinkenstreifen 29.00
an Tomatenpesto und Rucola
pappardelle with prosciutto served with tomato pesto and arugula
pappardelles au jambon cru au pesto de tomates et à la roquette

Lammfilet Ⓖ
mit Bratkartoffeln, Grillgemüse und Tomatenbutter 46.00
lamb fillet with fried potatoes, grill vegetable and tomato butter
filet d'agneau, pommes de terre sautées, legumes au gril et beurre à la tomate

Rindsgeschnetzeltes 42.00
mit Spätzle und Champignon-Rahmsauce, dazu Grillgemüse
sliced beef with spaetzle and mushroom cream sauce and grill vegetable
emincé de bœuf avec spaetzle et sauce à la crème de champignons et legumes au gril

Kalbssteak Ⓖ 53.00
mit Selleriepüree, Grillgemüse und Kräuterbutter
veal steak with celery purée, grilled vegetables, and herb butter
steak de veau accompagné d'une purée de céleri, de légumes grillés et de beurre aux herbes

Schweizer Ribelmais Perlhuhnschenkel Ⓖ 39.00
mit Alpenkräutersauce, Selleriepüree und mini Peperoni
swiss ribelmais guinea fowl thighs with Alpine herb sauce, celery purée, and mini peppers
cuisses de pintade au maïs Ribel suisse, sauce aux herbes des Alpes, d'une purée de céleri et de mini-poivrons

Paniertes Kalbsschnitzel (200g) Ⓛ 49.00
mit Pommes frites und Grillgemüse
breaded veal escalope with french fries and grill vegetable
escalope de veau panée avec frites et legumes au gril

Rindstartar (150g) Ⓛ 42.00
mit Senfkaviar, Schalottenkonfit und Toast (mit Pommes frites +3.-)
beef tartare with mustard caviar and shallot confit and toast (with french fries +3.-)
tartare de bœuf au caviar de moutarde et aux échalotes confites et toasts (avec des frites +3.-)

Käsefondue Classic (ab 2 Personen) pro Person 32.00
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 42.00
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*	52.00
Wallis	*mit Schweinefleisch, Tomaten, Walliser Raclettekäse*	45.00
Matterhorn	*mit Schweinefleisch (300g), Tomaten, Walliser Raclettekäse*	55.00

KINDER

Pappardelle Napoli Ⓛ 13.00
mit Tomatensauce
pappardelle with tomato sauce
pappardelle 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 & Brot
Roggenbrot: Wallis
Weiss und Vollbrot: Schweiz
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 14.00
mit warmer Vanillesauce und Zimt-Eis
apple strudel with vanilla sauce and cinnamon ice cream
strudel aux pommes, sauce vanille et glace à la cannelle

Streuselkuchen mit Früchten 9.00
crumble cake
crumble cake aux fruits

Himbeermousse im Glas 14.00
mit Zitronenjoghurt und Minzpesto
raspberry mousse in a glass with lemon yogurt and mint pesto
mousse à la framboise en verrine, au yaourt au citron et au pesto à la menthe

Schokomuffin mit Sahne 9.00
chocolate muffin with whipped cream
muffin au chocolat avec créme chantilly

Zuschlag für Sahne, whipped cream, créme chantilly 1.00

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	12.00
Sorbet Colonel	Zitronen Sorbet mit Wodka	12.00

Mini Coupes**:** 8.00

Eis und Sorbets pro Kugel 4.00
Zuschlag für Sahne 1.00

Eis-Sorten:
Erdbeere, 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
Ramazzotti	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