



ARKANUM

ERLEBNIS - HOTEL

*"Es steckt mehr
Philosophie in einer
Flasche Wein, als in allen
Büchern dieser Welt."*

Louis Pasteur



**Winter - Öffnungszeiten Restaurant
November 2018 bis April 2019**

Montag & Dienstag Ruhetag

Mittwoch – Donnerstag: 8.00 – 14.00 Uhr und 17.30 – 23.00 Uhr

Freitag 08.00 – 14.00 Uhr und 17.30 – 00.00 Uhr

Samstag: 08.00 – 00.00 Uhr / **Sonntag:** 08.00 – 16.00 Uhr

Frühstück

Montag – Freitag: 07.00 bis 10.00 Uhr

Samstag & Sonntag: 08.00 bis 10.00 Uhr

Warme Küche

Mittagessen: 11.30 bis 14.00 Uhr

Nachmittag: Freitag/Samstag/Sonntag kalte Gerichte

Abendessen: 18.00 bis 21.00 Uhr

Für ihren besonderen Anlass fragen Sie nach unseren Menüvorschlägen

„Mit Liebe kochen ist Nahrung für die Seele»

Wir heissen Sie als Gast und Freund herzlich willkommen!

Direktion

Betriebsassistentin

Chef de Service

Küchenchef

Rita & Sigi Moreillon

Melanie Salzgeber

Tamara Salzgeber

Rita & Sigi Moreillon

mit unserem Team

www.hotelarkanum.ch

Tel. 027 451 21 00

Mail: info@hotelarkanum.ch

Suppen / Salate / kalte Vorspeisen

G

= diese Gerichte können auch Glutenfrei bestellt werden, bitte melden Sie dies unserem Mitarbeiter.

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber Familie Moreillon und Team

G

Winzer Cosomme Bacchus

Potage au vin rouge

CHF 6.-

Walliser «Zibulusuppa» überbacken

Potage à l'oignons au four

CHF 9.50

klein, *petite* gross, *grand*

Hobelkäseteller

Assiette de fromage

CHF 12.-

CHF 18.-

Walliserteller

Assiette Valaisanne

CHF 15.-

CHF 25.-



2. Gedeck mit Brot & Butter

CHF 2.50 p. Pers.

klein, *petite* gross, *grand*

G

Grüner Salat

Salade verte

CHF 6.-

G

Gemischter Salat

Salade mêlée

CHF 8.50

CHF 14.-

G

Förstersalat

Blattsalat mit Waldpilzen & Speck
an Feigensenf Dressing
Saladine avec champignons et lard

CHF 14.-

CHF 18.-

G

Arkanum Salat

bunter Blattsalat mit Speck & Rührei
Salade verte avec lard et œuf

CHF 10.50

CHF 14.-

Aus Sigi`s Hausräucherei

mit zartem Buchenholz Geschmack



klein, *petite* gross, *grand*

G

Blattsalat mit Rauchlachs

Saladine avec saumon fumé

CHF 18. -

CHF 26. -

Tartar vom Rauchlachs mit Mangoperlen

Tartar de saumon fumé avec mango, toast et beurre

CHF 24.-

CHF 38.-

Portion Rauchlachs

Tartarensauce, Toast & Butter

Saumon fumé avec toast et beurre

CHF 22. -

CHF 35. -



Lachs: Norwegen und Kanada, Irland

Die Klassiker

Tartar vom Rind, Salatgarnitur & Pommes Frites CHF 35.-
mild, mittel oder scharf gewürzt, Toast & Butter
mit Cognac **zusätzlich** CHF 5.-
tatare de bœuf avec saladine garniture, toast & beurre et frites

G **Rindsentrecôte (CH) an Syrahbutter** CHF 44.-
Williamskroketten & Gemüsegarnitur
*Entrecôte de bœuf CH, sauce au syrah,
pommes de terre Williams et garniture de légumes*

G **Schweinssteak (CH) mit Kräuterbutter** CHF 24.-
Pommes Frites & Gemüsegarnitur
Steak de porc, café de Paris, pommes frites et garniture de légumes

Schweinschnitzel (CH) an Rahmsauce CHF 26.-
mit Nudeln & Gemüsegarnitur
Escalope de porc, sauce à la crème, nouilles et garniture de légumes

G **Paniertes Schweins-Schnitzel (CH)** CHF 22.-
mit Pommes Frites & Gemüsegarnitur
Escalope panée, pommes frites et garniture de légumes



Vegetarische Gerichte & Pasta

Gemüseteller mit Williamskroketten CHF 25.-
Assiette de légumes avec pommes de terre Williams

G **Fiori mit Ricotta & Spinat (Ravioli)** CHF 25.-
Fiori avec ricotta et épinards

G **Fiori mit Rindfleisch & Tomatenwürfeli (Ravioli)** CHF 25.-
Fiori avec bœuf hachée et tomates

Nudeln « al salmone » CHF 25.-
Nouilles avec saumon fumé

Unsere verrückten Cordon-bleu



Cordon bleu vom Schweinsnierstück CH:

- | | | |
|----------|--|-----------|
| G | Cordon bleu « nature »
traditionell mit Schinken & Raclettekäse (<i>jambon & raclette</i>) | CHF 32. - |
| G | Cordon bleu « Valaisanne »
Schinken, gedörrte Aprikosen & Raclettekäse (<i>jambon, abricot & raclette</i>) | CHF 34. - |
| G | Cordon bleu « Knobli »
Schinken, Knobli & Raclettekäse (<i>jambon, ail et raclette</i>) | CHF 34. - |
| G | Cordon bleu « Wilde Paprika »
Schinken, Wilde Paprika, Raclette (<i>jambon & poivrons sauvage et raclette</i>) | CHF 34. - |
| G | Cordon bleu « Pfynwald »
Schinken, Pilze, Kräuter & Raclettekäse (<i>jambon, champignons, herbes et raclette</i>) | CHF 36. - |
| | Cordon bleu «Nuss»
Baumnüssn & Pistazien, Schinken & Raclettekäse (<i>jambon, noix, et raclette</i>) | CHF 36. - |

Zu allen Cordon bleu servieren wir Ihnen **Pommes Frites & Gemüse**
Servie avec légumes et des pommes frites

Cordon-bleu Fitness *mit Salat* CHF 32.-

Alle unsere Cordon bleu werden frisch vom **CH Schweinsnierstück** geklopft, mit **Schinken** und **Raclettekäse gefüllt**, mit CH Ei (Bodenhaltung) und hausgemachten Brotbröseln paniert, Je nach Art zubereitet. Das Warten lohnt sich!

G = glutenfreies Paniermehl, glutenfreies Mehl, mit Salz & Pfeffer gewürzt

Ischi Rösti Pizza «eifach hüära güät!»

mit дума ächtu Walliser Raclette Chees: natirli Turtmänner



Raclette Röschi	Raclettekäse	CHF 18. —
Späck	mit krossem Speck & Raclettekäse <i>lard & fromage</i>	CHF 20. —
Zwiebäla	Zwiebeln, Speckwürfel & Raclettekäse <i>oignon, lard & fromage</i>	CHF 21. —
Gärtneri	Gemüsevariation & Raclettekäse <i>légumes & fromage</i>	CHF 20. —
Pfywald	Waldpilzen & Raclettekäse <i>champignons de forêt & fromage</i>	CHF 22. —
Wallisär	gedörte Aprikosen, Rohschinken & Raclettekäse <i>apricots, jambon cru & fromage</i>	CHF 24. —
Cheesschnitte nature	mit Brot, Raclettekäse & Wii <i>Pain, fromage, vin</i>	CHF 19. —
Cheesschnitte	mit Brot, Raclettekäse, Schinken, Ei & Wii <i>Pain, fromage, jambon, oeuf, vin</i>	CHF 22. —

Importe FF / FW können mit Hormonen und / oder anderen Antimikrobiellen Leistungsförderer Erzeugt sein.
Wir beziehen unser Fleisch hauptsächlich bei den einheimischen Metzgereien.

Die Rösti Pizza kann auf Wunsch Gluten und Laktose frei bestellt werden.