

1 9 9 8

ARKANUM

ERLEBNIS - HOTEL

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

Louis Pasteur

Arkanum: das Geheimnis



Öffnungszeiten Restaurant April bis Oktober 2019

Montag – Donnerstag: 8.00 – 23.00 Uhr
Freitag & 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 Bankette verlangen Sie unsere Menüvorschläge

Ein bisschen Freundschaft, ist uns mehr wert
als die Bewunderung der ganzen Welt.

Wir heissen Sie als Gast und Freund herzlich willkommen!

Direktion	Rita & Sigi Moreillon
Betriebsassistentin	Melanie Salzgeber
Chef de Service	Stefan Schwery
Küchenchef	Marco Mathier

und unserem ganzen Team

www.hotelarkanum.ch

Tel. 027 451 21 00

Mail: info@hotelarkanum.ch

Suppen / Salate / Vorspeisen

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

Cher client, à propos des ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances, veuillez informer le personnel.



= dieses Gericht kann auf Wunsch Gluten frei serviert werden. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter

Ce plat peut-être servi sans gluten si désiré



Winzer Consommé

Potage du vigneron

CHF 7.-

Brunnenkressensüpli mit Trockenfleischstreifen

Crème de cresse avec viande séché

CHF 9.80

Hobelkäseteller

Assiette de fromage



klein, petite /

CHF 12.-

gross, grand

CHF 18.-

Walliserteller

Assiette Valaisanne

CHF 15.-

CHF 25.-

2. Gedeck mit Brot und Butter 2.50 p. Pers.



Grüner Salat

Salade verte



klein, petite /

CHF 6.50

groß, grand



Gemischter Salat

Salade mêlée

CHF 9.50

CHF 16.-



Bunter Blattsalat mit Spargeln u. Rohschinken an Bärlauch Dressing

salade avec asperges, jambon cru et dressing de l'ail sauvage

CHF 15.50

CHF 22.-



Bunter Blattsalat mit Spargeln u. Rauchlachs an Bärlauch Dressing

Salade avec saumon fumé dressing à l'ail sauvage

CHF 16.50

CHF 24.-



Arkanum Salat

bunter Blattsalat mit Speck und Ei

Salade verte, avec lard et œuf

CHF 12.50

CHF 16.—



Spargeln mit Käse überbacken

an Zitronen-Hollandaise Sauce mit Rohschinken

Asperges gratinées au fromage et jambon cru, sauce citron-hollandaise

CHF 22.--

CHF 33.-

Aus Sigi`s Hausräucherei

mit zartem Buchenholz Geschmack



Vorspeisen / kalte Gerichte

klein ,petite gross,grand



Blattsalat mit Rauchlachs

Saladine avec saumon fumé

CHF 22. -

CHF 33. -



Blattsalat mit geräuchertem Forellenfilet

Saladine avec truite fumée

CHF 18. -

CHF 26. -



Bunter Blattsalat mit Lammfiletstreifen

an Knoblauchdressing

Saladine avec filet d'agneau fumé et dressing à l'ail

CHF 22. -

CHF 33. -



Kaltes Roastbeef mit Pommes Frites

Tartarensauce und Salatgarnitur

Roastbeef sauce tartare et pommes frites

CHF 28.-



Portion Rauchlachs mit Toast & Butter & Tartarensauce

Saumon fumé avec toast et beurre, sauce tartare

CHF 24. -

CHF 35. -



Degustationsteller: Fisch geräuchert

Geräuchertes Forellenfilet, Rauchlachs
mit Toast & Butter, Tartarensauce

Truite fumée et saumon fumé, tatar sauce

CHF 35. -



Degustationsteller: Fleisch geräuchert

Lammentrecôte & Roastbeef

Tartarensauce

Filet d'agneau, roastbeef, tatar sauce

CHF 35. -



Der Klassiker

Tartar vom Rind, Salatgarnitur & Pommes Frites

mild, mittel oder scharf gewürzt, Toast & Butter

mit Cognac

Tatara de bœuf avec saladine garniture, toast & beurre et pommes frites

CHF 35.-

zusätzlich

CHF 5.-

Lachs: Norwegen und Kanada, Irland

Forellen:

Schweiz

Hauptgerichte



«Swiss Gourmet Beef Grand Cru» Dry Aged Rindsentrecôte

Ein Genuss erlebnis für jeden Fleischliebhaber! 250 gr.
an kräftiger Rotwein Sauce

Williams Krokette und Gemüsebouquet

Entrecôte de bœuf « Dry Aged »

Croquettes Williams et garniture de légumes

CHF 55. -

Lammentrecôte mit Pistazien-Knobli-Kruste

Humagne rouge Sauce, Williams Krokette und Gemüse garnitur

Entrecôte d'agneau, croute de ail et pistache, sauce au vin rouge

Croquettes Williams et garniture de légumes

CHF 42. -



Rindsentrecôte (CH) mit Syrah-Himbeer- Balsamicobutter

Pommes Frites und Gemüse garnitur

Entrecôte de bœuf CH, café de Paris de Syrah et balsamico de framboise

Pommes frites et garniture de légumes

CHF 42. -



Schweinssteak (CH) mit pikanter Paprika-Kräuterbutter

Pommes Frites und Gemüse garnitur

Steak de porc, café de Paris au paprika piquant, pommes frites et garniture de légumes

CHF 24. -

Schweins schnitzel (CH) an Rahmsauce

mit Nudeln und Gemüse garnitur

Escalope de porc, sauce à la crème, nouilles et garniture de légumes

CHF 26. -



Paniertes Schweins-Schnitzel (CH)

mit Pommes Frites und Gemüse garnitur

Escalope panée, pommes frites et garniture de légumes

CHF 24. -

Warme Fisch & Vegi Gerichte



Grillierte Rauchlachs Tranche mit Zitronenbutter

mit Pommes Frites und Gemüse garnitur

Tranche de saumon fumé grillé avec beurre au citron, pommes frites et légumes

CHF 38. -

Gemüseteller mit Williamskrokette

Assiette de légumes avec pommes de terre Williams

CHF 25. -



Fiori mit Ricotta & Spinat (Ravioli)

Fiori avec ricotta et épinards

CHF 25. -

Unsere verrückten Cordon-bleu



Cordon bleu „Schäferart“ mit Knobli & Raclettekäse
(*Lammentrecôte*)
Cordon bleu entrecôte d'agneau a l'ail & fromage de raclette

CHF 42. -

Cordon bleu vom Schweinsnierstück CH:



Cordon bleu nature
traditionell mit Schinken & Raclettekäse (*jambon & fromage*)

CHF 32. -



Cordon bleu Valaisanne
Schinken, gedörrte Aprikosen & Raclettekäse (*jambon, abricot & fromage*)

CHF 34. -



Cordon bleu Knobli
Schinken, Knobli & Raclettekäse (*jambon, ail et fromage*)

CHF 34. -



Cordon bleu Gorgonzola
Schinken, Gorgonzola (*jambon & gorgonzola*)

CHF 34. -



Cordon bleu Bombay
Curry, Ananas, Schinken & Raclettekäse (*curry, ananas, jambon & fromage*)

CHF 36. -



Cordon bleu Bella Italia
Rohschinken, Tomaten & Mozzarella (*jambon cru, tomates & mozzarella*)

CHF 34. -

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

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. Die Wartezeit(ca. 20 Minuten) lohnt sich!

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



= *Chapelure et farine sans gluten, assaisonné de sel et poivre*

Herkunftsverzeichnis: **Fleisch:** *Rind:* Schweiz, *Schwein:* Schweiz, *Lamm:* Schweiz oder Neuseeland /
Australien,

Ischi Rösti Pizza «eifach hüära güät!»

mit dura ächtu Walliser Raclette Chees: natirli Turtmänner



Raclette Röschi	Raclettekäse	CHF 18. —
Späck & Zwiebälu	mit krossem Speck, Zwiebeln & Raclettekäse <i>lard & fromage</i>	CHF 22. —
Gemmi	Lammstreifen, Knobli & Raclettekäse <i>filet d'agneau, ail & fromage</i>	CHF 28. —
Gärtneri	Saison Gemüse & Raclettekäse <i>légumes & fromage</i>	CHF 22. —
Wallisär	Aprikosen, Rohschinken & Raclettekäse <i>apricot, jambon cru & fromage</i>	CHF 24. —
Hawaii	Ananas, Schinken & Raclettekäse <i>ananas, jambon & fromage</i>	CHF 24. —
Kampfchüh	gräuchertem Roastbeef & Raclettekäse <i>roastbeef fumé & fromage</i>	CHF 28. —
Cheesschnitte	mit Brot, Raclettekäse, Schinken, Ei & Wii <i>Pain, fromage, jambon, oeuf, vin</i>	CHF 23. —
Cheesschnitte nature	mit Brot, Raclettekäse & Wii <i>Pain, fromage, vin</i>	CHF 19. —

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



Die Röstipizza kann auf Wunsch gluten- und lactosefrei bestellt werden.