



# ARKANUM

ERLEBNIS - HOTEL

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

*Louis Pasteur*



**Winter - Öffnungszeiten Restaurant  
November 2019 bis April 2020  
Im Sommer 7 Tage geöffnet**

**Montag & Dienstag Ruhetag  
ab 2. Dezember-April**

**Mittwoch - Freitag: 8.00 - 14.00 Uhr und 17.30 - 23.00 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: 18.30 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

Küchenchef

Rita & Sigi Moreillon

Melanie Salzgeber

Rita Moreillon

mit unserem Team

[www.hotelarkanum.ch](http://www.hotelarkanum.ch)

Tel. 027 451 21 00

Mail: [info@hotelarkanum.ch](mailto:info@hotelarkanum.ch)

# Suppen / Salate / kalte Vorspeisen

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

*Cher client, nous vous demandons d'informer notre personnel en cas de allergies ou d'intolérances.*



= dieses Gericht kann auf Wunsch Gluten frei serviert werden. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. *Ce plat peut être servi sans gluten*



## Winzer Consommé Bacchus

CHF 7. -

*Potage au vin rouge*

## Curry-Apfelcrèmesüppchen mit Chardonnay & Croûtons

CHF 9.80

*Crème de curry et pommes avec vin blanc & croutons*

## Hobelkäseteller

*Assiette de fromage*

## Walliserteller

*Assiette Valaisanne*

## 2. Gedeck mit Brot & Butter



klein, *petite*    gross, *grand*

CHF 12. -

CHF 18. -

CHF 15.-

CHF 25. -

CHF 2.50 p. Pers.

klein, *petite*    gross, *grand*



## Grüner Salat

*Salade verte*

CHF 6.50



## Gemischter Salat

*Salade mêlée*

CHF 9.50

CHF 16. -



## Förstersalat

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

CHF 14.-

CHF 18.-



## Arkanum Salat

Bunter Blattsalat mit Speck & Rührei  
*Salade verte avec lard et œuf*

CHF 12.50

CHF 16.-

# Aus Sigi`s Hausräucherei

mit zartem Buchenholz Geschmack



**Lachs:** Norwegen, Kanada & Irland



klein, *petite*

gross, *grand*



## Blattsalat mit Rauchlachs

*Saladine avec saumon fumé*

CHF 22. -

CHF 33. -



## Portion Rauchlachs

Tartarensauce, Toast & Butter

*Saumon fumé avec sauce tartare, toast et beurre*

CHF 24. -

CHF 35. -



## Warme Fischgerichte



### Tranche vom Rauchlachs gebraten an Zitronenbutter mit Gemüserösti

*Tranche de saumon fumé grillé avec sauce au citron, rösti de légumes*

CHF 38. -



### Cordon Bleu« Lachs» leicht geräuchert mit Kräuterfrischkäse mit Gemüse & Pommes Frites

*Cordon bleu de saumon avec fromage Philadelphia aux fines herbes*

CHF 36. -

## Vegetarische Gerichte

### Gemüseteller mit Williamskroketten

*Assiette de légumes avec pommes de terre Williams*

CHF 22. -



### Fiori mit Ricotta & Spinat (Ravioli)

*Fiori avec ricotta & épinards*

CHF 22. -

### Nudeln mit Tomatensauce & Basilikum

*Nouilles avec sauce tomate et basilic*

CHF 18. -

# Hauptgerichte Fleisch



## Tartar vom Rind & Portion Pommes Frites

mild, mittel oder scharf gewürzt, mit Salat garniert, Toast & Butter mit Cognac

CHF 35.-

**zusätzlich** CHF 5.-

*Tatare de bœuf avec saladine garniture, toast & beurre et frites*

## Rindsfilet mit Düften von Datteln, Feigen u. Pistazien in kräftiger Humagne Rouge Sauce, Gemüserösti

CHF 46.-

*Filet de boeuf, avec dates, figues et pistaches, sauce au vin rouge et rösti de légumes*

## Rindsentrecôte an Syrahbutter

CHF 42.-

Williamskroketten & Gemüse garnitur

*Entrecôte de bœuf, sauce au syrah,  
Pommes de terre Williams et garniture de légumes*

## Schweinsfiletmedaillons an Williams-Rahmsauce

CHF 38.-

mit betrunkenen Birne, Williamskroketten & Gemüse garnitur

*Médaillons de filet de porc à la crème Williamine avec des poires ivres,  
Croquette Williams et des légumes*



## Schweinssteak mit Kräuterbutter

CHF 24.-

Pommes Frites & Gemüse garnitur

*Steak de porc, café de Paris, pommes frites et garniture de légumes*

## Rahmschnitzel (vom Schwein) mit Nudeln & Gemüse garnitur

CHF 26.-

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



## Paniertes Schweins-Schnitzel

CHF 22.-

mit Pommes Frites & Gemüse garnitur

*Escalope panée, pommes frites et garniture de légumes*



# Unsere verrückten Cordon-bleu



**Cordon Bleu« Lachs» leicht geräuchert mit Kräuterfrischkäse** CHF 36. -

*Cordon bleu de saumon avec Philadelphia aux herbes*

## Cordon bleu vom Schweinsnierstück CH mit Pommes Frites & Gemüse:



**Cordon bleu « nature »** CHF 32. -

traditionell mit Schinken & Raclettekäse  
(*jambon & fromage à raclette* )



**Cordon bleu « Paprika»** CHF 34. -

Wilder Paprika, Schinken & Raclettekäse  
(*jambon, poivrons & fromage à raclette* )



**Cordon bleu « Valaisanne »** CHF 34. -

Rohschinken, gedörrte Aprikosen & Raclettekäse  
(*jambon, abricot & fromage à raclette* )



**Cordon bleu « Knobli »** CHF 34. -

Schinken, Knobli & Raclettekäse  
(*jambon, ail & fromage à raclette* )



**Cordon bleu « Pfywald»** CHF 34. -

Schinken, pikanten Pilze & Raclettekäse  
(*jambon, champignons piquants & fromage à raclette*)



**Cordon bleu «Späck & Zibiliä»** CHF 34. -

Zwiebeln, Speck & Raclettekäse  
(*jambon, oignons, lard & fromage à raclette* )

Zu allen Cordon bleu servieren wir Ihnen **Pommes Frites & 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.

**Das Wartezeit von 20 Minuten lohnt sich!**

**Das Cordon bleu kann auf Wunsch Gluten und Laktose frei bestellt werden.**



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

# Ischi Röstizza «eifach hüära güät!»

Röstibodu mit дума ächtu Walliser Raclette Chees:  
natirli Turtmäner



<b>Raclette Röschi</b>	Raclettekäse <i>fromage à raclette</i>	CHF 18. —
<b>Späck &amp; Zibiliä</b>	mit krossem Speck & Raclettekäse <i>lard &amp; fromage à raclette</i>	CHF 22. —
<b>Gärtneri</b>	Gemüsevariation & Raclettekäse <i>légumes &amp; fromage à raclette</i>	CHF 22. —
<b>Pfywald</b>	Pikanten Pilzen & Raclettekäse <i>champignons piquants &amp; fromage à raclette</i>	CHF 22. —
<b>Wallisär</b>	gedörnte Aprikosen, Rohschinken & Raclettekäse <i>apricots, jambon cru &amp; fromage à raclette</i>	CHF 24. —
<b>Schneeflocka</b>	Datteln, Feigen, Pistazien, Rohschinken & Raclettekäse <i>(jambon cru, dates, figues, pistaches &amp; fromage à raclette )</i>	CHF 24. —
<b>Cheesschnitte</b>	mit Brot, Raclettekäse, Schinken, Ei & Wii <i>pain, fromage à raclette, jambon, oeuf, vin</i>	CHF 23. —
<b>Cheesschnitte nature</b>	mit Brot, Raclettekäse & Wii <i>pain, fromage à raclette, 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 Röstizza kann auf Wunsch Gluten und Laktose frei bestellt werden.**