

1 9 9 8

ARKANUM

ERLEBNIS - HOTEL



Ischers Geheimnis:
bisch DU
Ischres Härz isch es Hotel
wänn du hiä liitusch,
isch di Porta offu.
Mis Hüs, dis Hüs

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

Als Mitglied beim Naturpark Pfyng-Finges legen wir Wert auf regionale;
saisonale Produkte und Sonnenenergie.

Öffnungszeiten Restaurant

Montag: 17:00 – 23:00
Dienstag bis Donnerstag: 08:00 – 23:00
Freitag und Samstag: 08:00 – 00:00
Sonntag: 08:00 – 15:30

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; Samstag kalte Gerichte
Abendessen: 18.30 bis 21.00 Uhr

Direktion
Betriebsassistent

Rita & Sigi Moreillon
Stefan

und unserem ganzen Team

Suppen / Salate / Vorspeisen

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

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

Winzer Consommé ⁺ 7.00

Potage du vigneron

Frisches Kürbiscremesüpli mit Rahmhaube 9.80

Soupe à la courge avec crème

| | Vorspeise <i>Premier plat</i> | Hauptgang <i>Plat principal</i> |
|--|----------------------------------|------------------------------------|
|--|----------------------------------|------------------------------------|

| | | |
|----------------------------------|------|--|
| Grüner Salat ⁺ | 6.50 | |
|----------------------------------|------|--|

Salade verte

| | | |
|--------------------------------------|------|-------|
| Gemischter Salat ⁺ | 9.50 | 16.00 |
|--------------------------------------|------|-------|

Salade mêlée

| | | |
|-------------------------------------|-------|-------|
| «Arkanum» Salat ⁺ | 12.50 | 16.00 |
|-------------------------------------|-------|-------|

bunter Blattsalat mit Speck & Ei

Salade verte, avec lard & œuf

| | | |
|----------------------------------|-------|-------|
| Förstersalat ⁺ | 14.00 | 18.00 |
|----------------------------------|-------|-------|

Blattsalat mit Eierschwämmli & Speck

Balsamico- Dressing

Salade forestière avec chanterelles, lard et vinaigrette balsamique

| | | |
|---|-------|-------|
| Hausgeräucherte Forelle ⁺ | 19.00 | 27.00 |
|---|-------|-------|

auf Blattsalat

Saladine avec truite fumée

| | | |
|--|-------|-------|
| Hausgeräucherter Lachs ⁺ | 17.00 | 29.00 |
|--|-------|-------|

auf Blattsalat

Saladine avec saumon fumée



Typisch Wallis

Vorspeisen

| | Vorspeise <i>Premier plat</i> | Hauptgang <i>Plat principal</i> |
|--|----------------------------------|------------------------------------|
| Hobelkäseteller <i>Assiette de fromage râpé</i> | 12.00 | 18.00 |
| Walliserteller <i>Assiette Valaisanne</i> | 15.00 | 25.00 |
| 2. Gedeck mit Brot und Butter <i>Deuxième couvert avec pain et beurre</i> | 2.50 p. Pers. | |

Naturpark Salat *

| | |
|--|----------------------------|
| Herbstlicher Salat, Trauben, Alpkäse, Nüssen & Trockenfleisch an Balsamico-Dressing <i>Salade d'automne avec raisins, fromage d'alpage, noix et viande séchée, Vinaigrette balsamique</i> | klein 15.50 gross 22.00 |
|--|----------------------------|

Walliser Hauptgänge

| | |
|--|-------|
| «Natura Beef» Steak mit Syrahsauce Röstikroketten und Gemüsebouquet <i>Steak de bœuf « Natura Beef » avec sauce syrah, croquettes rösti, garniture de légumes</i> | 42.00 |
|--|-------|

«Naturpark» Pfeffer vom Natura Beef

| | |
|---|-------|
| „Natura Beef“ Pfeffer nach Jägerart mit Speck und Brotcroutons. Spätzli und Wildgarniture <i>Civet de « Natura Beef » à la façon chasseur lard, croutons de pain, spaetzli et garniture de chasse</i> | 30.00 |
|---|-------|

Süsse Verführung aus dem Wallis

| | |
|---|-------|
| Hausgemachter Apfelstrudel mit Nidluglace <i>Strudel fait maison avec glace à la crème</i> | 8.50 |
| I'gleiti Zwetschgen in Vieille Prune und Nidlugalce <i>Pruneaux confits en vieille Prune avec glace à la crème</i> | 10.50 |

Unsere Klassiker

| | |
|--|-------|
| Rahmschnitzel vom Schwein Spätzli & Gemüse garnitur <i>Escalope de porc à la crème spaetzli & garniture de légumes</i> | 24.00 |
| Paniertes Schweins-Schnitzel + Pommes Frites & Gemüse garnitur <i>Escalope de porc panée, pommes frites & garniture de légumes</i> | 24.00 |
| Kalbssteak an Eierschwämmli sauce + Röstikroketten & Gemüse garnitur <i>Steak de veau avec sauce de chanterelles Croquettes rösti et garniture de légumes</i> | 42.00 |

Fisch & Vegetarische Gerichte/ Vegan

| | |
|---|-------|
| Gebratener Zander mit Kräuterkruste + Röstikroketten & Gemüse garnitur <i>Filet de sandre grillé avec croûte d'herbes, Croquettes rösti & garniture de légumes</i> | 38.00 |
| Gemüseteller mit Röstikroketten <i>Assiette de légumes avec croquettes rösti</i> | 25.00 |
| Fiori mit Ricotta & Spinat Ravioli +* <i>Fiori avec ricotta & épinards</i> | 25.00 |
| «Vegane Medaglioni» mit Grillgemüse gefüllte Ravioli *-^ <i>Gefüllt mit Zuchetti; Auberginen; Peperoni; Tomaten; Kräuter und Zwiebeln Medaglioni aux légumes grillés (Ravioli végétalien) Farcis de courgette, aubergines, pepperoni, tomates, herbes et oignons.</i> | 25.00 |

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

+ glutenfrei/ sans gluten * vegetarisch/ vegetarianen - vegan ^laktosefrei/ sans lactose

Herkunftsverzeichnis Fleisch: Rind: Schweiz, Schwein: Schweiz, Deutschland
Kanada Fisch: Wallis, Europa, Norwegen und Kanada,

Neu: Ischi gluschtige hüsgmachte Spätzli Töpf vom Sigi «eifach hüära güät!»

*mit Alpchees vom Naturpark "Pfynges", Ignaz Molling
und Raclettechees aus dem Turtmantal*



Ischi Spätzli:⁺

| | | |
|-------------------------|--|-----------|
| Spätzli Pfywald | mit grösteten Nüssen, Waldpilz & Thymian <i>noix, champignons et thymian</i> | CHF 24.00 |
| Bärlauch Spätzli | Pesto, Cherry Tomaten & Trockenfleisch <i>pesto, tomates sec et viande séchée</i> | CHF 24.00 |
| Walliser Spätzli | gedörnte Aprikosen, Rohschinken <i>apricots, jambon cru & fromage</i> | CHF 26.00 |

*als Beilage servieren wir einen kleinen bunten Salat
d'accompagnement, nous servons une petite salade*



Ischi Rösti:^{*^}

| | | |
|-----------------------------|---|-----------|
| Raclette Rösti | Raclettekäse <i>fromage raclette</i> | CHF 18.00 |
| Rösti Gärtnerin | Gemüsevariation, Raclettekäse <i>légumes & fromage</i> | CHF 24.00 |
| Rösti Späck/Zwiebelä | Zwiebele & Späck, Raclettekäse <i>oignons, lard et fromage raclette</i> | CHF 24.00 |
| Cheesschnitta | mit Brot, Raclettekäse, Schinken, Ei & Wii <i>Pain, fromage, jambon, oeuf, vin</i> | CHF 24.00 |
| Cheesschnitta nature | mit Brot, Raclettekäse & Wii <i>Pain, fromage, vin</i> | CHF 19.00 |



Wildspezialitäten

Vorspeisen



Blattsalat mit hausgeräucherte Entenbrust, Orangenfilets CHF 16.00
 rosa Pfeffer- Balsamico-Dressing
Saladine avec Magret de canard fumé maison, filets d'oranges, vinaigrette balsamique aux poivres



Naturpark Salat
herbstlicher Salat, Trauben, Alpkäse, Nüssen & Trockenfleischstreifen
 Balsamico-Dressing
Salade d'automne avec raisins, fromage d'alpage, noix et viande séchée, vinaigrette balsamique

| | |
|--|--------------------------|
| | kleine Portion CHF 15.50 |
| | Portion CHF 22.00 |



frische Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube und Kernen CHF 9.80
Soupe à la courge et crème avec crème



Förstersalat
 Blattsalat mit Eierschwämmli & Speck
 Balsamico- Dressing
Salade forestière aux chanterelles, lard, vinaigrette balsamique

| | |
|--|--------------------------|
| | kleine Portion CHF 14.00 |
| | Portion CHF 18.00 |

Steinpilz Ravioli
 mit Butter & Thymian
Ravioli aux cèpes avec du beurre et du thym

| | |
|--|--------------------------|
| | kleine Portion CHF 18.00 |
| | Portion CHF 25.00 |

Hauptgerichte

rosa gebratenes Hirschentrecôte CHF 42.00
 an kräftiger Syrahsauce
Entrecôte de cerf rôti avec sauce Syrah

Hirschpfeffer „Jägerart“ CHF 32.00
 mit Brot-Croutons, Speck & Silberzwiebeln
Civet de cerf avec des croûtons de pain, du lard et des petits oignons d'argent

zarte Wildschweinfiletmédallions CHF 36.00
 an Dijonnaise-Wildrahmsauce
Médallions de sanglier avec sauce Dijonnaise



Rehschnitzel "Mirza" CHF 38.00
 mit Eierschwämmli an Wildrahmsauce
Escalope de chevreuil "Mirza" avec chanterelles et sauce à la crème

Wildteller "Vegi" mit Eierschwämmli-sauce CHF 25.00
Assiette de gibier "Vegi" avec sauce aux girolles

Alle Wildgerichte servieren wir mit hausgemachten Spätzli, Preiselbeeren, Rotkraut nach altem Rezept, glasierten Marroni & Früchten
 Das Wildfleisch ist aus Europa oder Neuseeland ab Jagd Saison aus der Schweiz