

1 9 9 8

ARKANUM

ERLEBNIS - HOTEL



Ischers Gheimnis:
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 Pfyn-Finges legen wir Wert auf regionale;
saisonale Produkte und Sonnenenergie.

Restaurant

Montag & Dienstag Ruhetag

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

www.hotelarkanum.ch

Tel. 027 451 21 00

Mail: info@hotelarkanum.ch

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service

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

Safran-Süppchen mit Lachsstreifen

9.80

Soupe au safran avec lanières de saumon

Vorspeise
Premier plat

Hauptgang
Plat principal

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

Naturparksalat

Wintersalat

14.00

18.00

mit Rotweibirne, Alpkäse, Nüssen & Trockenfleisch

Salade d'hiver avec poire au vin rouge, fromage d'alpage, noix et viande séchée

Rindstatar auf Roggenbrotscheibe

20.00

34.00

Tatere de bœuf sur tranche de pain seigle

Salat mit hausgeräuchertem Lachs

17.00

29.00

Saladine avec saumon fumé maison

Hobelkäseteller

12.00

18.00

Assiette de fromage en copeau

Walliserteller

15.00

25.00

Assiette Valaisanne

2. Gedeck mit Brot und Butter

2.50 p. Pers.

deuxième couvert avec pain et beurre



Unsere Klassiker

Rahmschnitzel vom Schwein 24.00
Spätzli & Gemüse garnitur

*Escalope de porc à la crème
spaetzli & garniture de légumes*

Paniertes Schweins-Schnitzel  24.00
Pommes Frites & Gemüse garnitur

Escalope de porc panée, pommes frites & garniture de légumes

Kalbssteak an Morchelsauce 42.00
Williamskroketten & Gemüse garnitur

*Steak de veau avec sauce aux morilles
Croquettes Williams et garniture de légumes*

Fisch & Vegetarische Gerichte

Gebratener Zander mit Kräuterkruste  38.00
Röstikroketten & Gemüse garnitur

*Filet de sandre grillé avec croûte d'herbes,
Croquettes rösti & garniture de légumes*

Gemüseteller mit Röstikroketten 25.00

Assiette de légumes avec croquettes rösti



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

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



= kann auch Glutenfrei bestellt werden, bitte melde dies unseren Mitarbeitern / peut également être commandé sans gluten, veuillez en informer notre personnel.

Unsere verrückten Cordon-bleu



Cordon bleu vom Schweinsnierstück CH:

Cordon Bleu nature

traditionell mit Schinken & Raclettekäse

(jambon et fromage)



32.00

Cordon Bleu Valaisanne

Schinken, gedörrte Aprikosen & Raclettekäse

(jambon, abricots et fromage)

34.00

Cordon Bleu «Knobli»

Schinken, Knobli & Raclettekäse

(jambon, ail et fromage)

34.00

Cordon Bleu «Späck und Zwiwäle»

mit Speck, Zwiebeln & Raclettekäse

(oignons, lard et fromage)

34.00

Cordon «Rouge» (Eringer Rind)

Schinken & Bergkräuterkäse

(bœuf Eringer, jambon, fromage raclette et herbes des alpes)

42.00

Cordon Bleu «Schäfer» (Lamm)

Bärlauch & Raclettekäse

(agneau, ail d'ours et fromage)



42.00

Cordon Bleu «Salquen» (Kalb)

Schinken, Rotwein-Birnen & Raclettekäse

(veau, jambon, poire au vin et fromage)

42.00

Zu allen Cordon Bleu servieren wir Pommes Frites & Gemüse

Nous servons pommes frites et des légumes avec tous les Cordon bleu

Alle unsere Cordon Bleu werden frisch vom Schweizer Schweins- oder Kalbsnierstück; Walliser Eringer-Rind; Lammentrecôte geklopft, mit Schinken und Raclettekäse gefüllt, mit Schweizer Ei aus Bodenhaltung und hausgemachten Brotbröseln paniert, Je nach Art zubereitet. Die Wartezeit (ca. 20 Minuten) lohnt sich!



= kann auch Glutenfrei bestellt werden, bitte melde dies unseren Mitarbeitern / peut également être commandé sans gluten, veuillez en informer notre personnel.

Herkunftsverzeichnis Fleisch: Rind: Schweiz, Schwein: Schweiz, Deutschland

Lamm: Neuseeland, 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 sechée</i>	CHF 24.00
Walliser Spätzli	gedörnte Aprikosen & Rohschinken <i>abricots, 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 et 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 et vin</i>	CHF 24.00
Cheesschnitta nature	mit Brot, Raclettekäse & Wii <i>Pain, fromage et vin</i>	CHF 19.00



= kann auch Glutenfrei bestellt werden, bitte melde dies unseren Mitarbeitern / peut également être commandé sans gluten, veuillez en informer notre personnel.



Naturparkmenu

Naturpark Salat

Alpkäse vom Molling Jgnaz,
Nüssen, Trockenfleischstreifen und Rotweibirnen
an Trauben Dressing

Walliser «Eringer» Rindsentrecôte

an Morchelsauce
hausgemachte Spätzli
mit Eiern vom Hühnerhof Meichtry in Guttet-Feschel
Bohnen im Speckmantel

Apfelchüechli mit Zimteis

Menu komplett CHF 55.-
Teller CHF 42.-



Eringer Rind aus dem Wallis

Dafür steht:

- Natürliche Fütterung
- Tierfreundliche Haltung
- Regelmässige Kontrollen



Dafür steht Naturpark Pfyn-Finges:

- Sensibilisierung zu
- Nachhaltigkeitsthemen
- Zusammenarbeit & regionale
- Wertschöpfung
- Erhalt der natürlichen Ressourcen
- Innovation und Qualität
- Regionale Identität & Fairness