

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	
<i>Potage du vigneron</i>		
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	9.80	
<i>Soupe à la crème de tomates au basilic</i>		
	Vorspeise	Hauptgang
	<i>Premier plat</i>	<i>Plat principal</i>
Grüner Salat	6.50	
<i>Salade verte</i>		
Gemischter Salat	9.50	16.00
<i>Salade mêlée</i>		
«Arkanum» Salat 	12.50	16.00
bunter Blattsalat mit Speck & Ei <i>Salade verte, avec lard & œuf</i>		
Naturparksalat 		
Wintersalat mit Apfel, Alpkäse, Nüssen & Trockenfleisch	14.00	18.00
<i>Salade d'hiver avec pomme, fromage d'alpage, noix et viande séchée</i>		
Salat mit hausgeräuchertem Lachs 	17.00	29.00
<i>Saladine avec saumon fumé maison</i>		
Hobelkäseteller	12.00	18.00
<i>Assiette de fromage en copeau</i>		
Walliserteller	15.00	25.00
<i>Assiette Valaisanne</i>		
2. Gedeck mit Brot und Butter <i>deuxième couvert avec pain et beurre</i>	2.50 p. Pers.	

Unsere Klassiker

Rahmschnitzel vom Schwein 24.00
Nudeln & Gemüsegarnitur

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

Paniertes Schweins-Schnitzel  24.00
Pommes Frites & Gemüsegarnitur

Escalope de porc panée, pommes frites & garniture de légumes

Rosa gebratenes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter 42.00
Kroketten & Gemüsegarnitur

*Entrecôte de bœuf rôtie rose avec beurre aux herbes
Croquettes et garniture de légumes*

Fisch & Vegetarische Gerichte

Gebratener Lachs mit Kräuterkruste  38.00
Röstikroketten & Gemüsegarnitur

*Filet de saumon grillé avec croûte d'herbes,
Croquettes et 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 32.00
traditionell mit Schinken & Raclettekäse
(jambon et fromage)

Cordon Bleu Valaisanne 34.00
Schinken, gedörrte Aprikosen & Raclettekäse
(jambon, abricots et fromage)

Cordon Bleu «Knobli» 34.00
Schinken, Knobli & Raclettekäse
(jambon, ail et fromage)

Cordon Bleu «Späck und Zwiבäle» 34.00
mit Speck, Zwiebeln & Raclettekäse
(oignons, lard et fromage)

Cordon «Rouge» (Rind) 42.00
Schinken & Bergkräuterkäse
(bœuf Eringer, jambon, fromage raclette et herbes des alpes)



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; Lammmentrecôte 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.

Ischi gluschtige Röstli

*mit Alpchees vom Naturpark "Pfyn-Finges", Ignaz Molling
oder Raclettechees aus dem Turtmantal*



Raclette Röstli	Raclettekäse <i>fromage raclette</i>	CHF 18.00
Röstli Gärtnerin	Gemüsevariation & Raclettekäse <i>légumes et fromage</i>	CHF 24.00
Röstli Späck&Zwiebelä	Zwiebele, Späck & Raclettekäse <i>oignons, lard et fromage raclette</i>	CHF 24.00
 Spätzli Späck&Zwiebelä	Zwiebele, Späck & Raclettekäse <i>oignons, lard et fromage raclette</i>	CHF 24.00
Ravioli «Medaglioni»	mit grilliertem Gemüse (laktose und glutenfrei) <i>Raviolis aux légumes grillés (sans lactose et gluten)</i>	CHF 25.00
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 Apfel
an Trauben Dressing

Rosa gebratenes Rindsentrecôte

Kräuterbutter
Kroketten
Bohnen im Speckmantel

Apfeltartlette 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