



PÖSTLI STÜBLI  
typisch wallis • typisch schweiz

# Ischi Vorspies

<b>Zermatter Plättli</b>	27	
Walliser Trockenfleisch nach traditioneller Art, Schinken, Trockenspeck, Alpkäse und Hauswurst	½ 18	
Viande séchée valaisanne méthode traditionnelle, jambon, lard séché, fromage d'alpage et saucisse de la maison		
Valaisan dried meat traditional method, ham, dried bacon, alpine cheese and house sausage		
<b>Stüblisalat, grüner Blattsalat mit Ei, Speck und Crostini</b>	15	
Salade verte, œuf, lardons et crostini		
Lettuce salad, egg, bacon and crostini		
<b>Tatar vom Schweizer Rind</b>	27	
Tartare de bœuf suisse	½ 18	
Swiss beef tartare		
<b>Walliser Trockenfleisch mit Roggenbrot</b>	27	
Viande séchée valaisanne, pain de seigle	½ 18	
Valaisian dried meat with rye bread		
<b>Fendant Weisswein Suppe mit Schinken</b>	14	
Soupe au vin blanc Fendant et jambon		
Fendant white wine soup and ham		
<b>Bunt gemischter Salatteller</b>	vegi	12
Salade mêlée		
Mixed salad		



PÖSTLI STÜBLI  
typisch wallis • typisch schweiz

Unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive Service, Lächeln und MwSt.

# In der Gusspfanna

<b>Äplermagronen</b> mit Rahm, Käse, hausgemachtes Apfelmus und Röstzwiebeln à la crème, fromage, compote de pommes faite maison et oignons with cream, cheese, homemade apple puree and roasted onions	<b>vegi</b>	26
<b>Stübli Rösti</b> mit Speck, Raclette Käse und Ei au lard, fromage à raclette et œuf with bacon, raclette cheese and egg		26
<b>Walliser Bratwurst vom Eringer Rind mit Rösti und Salat</b> Saucisse valaisanne du bœuf Eringer grillée avec rösti et salade Valaisan sausage from Eringer beef with rösti and salad		28
<b>Pflanzblätz Rösti</b> mit frischem Saisongemüse und auf Wunsch mit Käse überbacken aux légumes de saison et gratiné sur demande with seasonal vegetables and melted cheese	<b>vegi</b>	22
<b>Rösti mit Kalbsgeschnetzelten, Pilzen-Rahmsauce und Salat</b> Rösti accompagné d'émincé de veau, sauce aux champignons à la crème et salade Rösti with veal strips, mushroom cream sauce and salad		44
<b>Rösti mit Lachs und Meerrettichsauce</b> Rösti au saumon et sauce au raifort Rösti with salmon and horseradish sauce		27

# Üs em Bach

<b>Gegrillte Regenbogen Forelle mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln und Salat</b> Truite arc-en-ciel suisse, beurre aux fines herbes, pommes allumettes et salade Swiss rainbow trout with herb butter, matchstick potatoes and salad	42
--	----



PÖSTLI STÜBLI  
typisch wallis • typisch schweiz

Unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive Service, Lächeln und MwSt.

# Grillspezialitätä

## Grillspezialitäten auf heissem Stein Spécialités de grillades servies sur ardoise Hot stone grilled specialities

Unsere Grillgerichte werden serviert mit

Kräuterbutter, Sauerrahm, BBQ-Sauce, Salat in der Schüssel  
und Streichholzkartoffeln oder Bratkartoffeln

tous nos mets de viandes sont servis avec

Beurre aux fines herbes, crème aigre, sauce BBQ, salade mêlée en saladier  
et pommes allumettes **ou** pommes de terre sautées

our grill dishes are served with:

Herb butter, sour cream, BBQ sauce, a bowl of mixed salad  
and matchstick potatoes **or** roasted potatoes

<b>Schweizer Rindsfilet</b> Filet de bœuf suisse Swiss beef fillet	200gr: 49	300gr: 59	400gr: 69
<b>Filets Trilogie aus der Schweiz, Rind, Kalb und Schwein</b> Trilogie du filet de bœuf, de veau et de porc suisse Trilogy of swiss beef, veal and porc fillet			240gr: 52
<b>Schweizer Rindsentrecôte</b> Entrecôte de bœuf suisse Swiss beef entrecôte	200gr: 38	300gr: 48	400gr: 58
<b>Schweizer Rindshohrückensteak</b> Steak de côte couverte suisse Swiss prime rib eye steak	200gr: 34	300gr: 44	400gr: 54
<b>Schweizer Kalbssteak</b> Steak de veau suisse Swiss veal steak	200gr: 42	300gr: 52	400gr: 62
<b>Schweizer Lammkotelettes</b> Côtelettes d'agneau suisse Swiss lamb chops	3 Stk: 26 3 pièces 3 pieces	5 Stk: 40 5 pièces 5 pieces	7 Stk: 56 7 pièces 7 pieces



**PÖSTLI STÜBLI**  
typisch wallis • typisch schweiz

Unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive Service, Lächeln und MwSt.

**Schweizer Lammentrecôte** 180gr : 38  
Entrecôte d'agneau suisse  
Swiss lamb entrecôte

**Schweizer Kalbskotelette** 300gr: 46  
côtelette de veau suisse  
swiss veal cutlet

**Schweizer Pouletbrust** 32  
Poitrine de poulet suisse  
Swiss chicken breast

**Schweizer Schweinssteak** 200gr: 34  
Steak de porc suisse 300gr: 38  
Swiss pork steak

## Fleisch Fondues

Ab 2 Personen / à partir de 2 personnes / from 2 persons

**Fondue Chinoise** 180gr pro Person 52

Kalb-, Rindfleisch und Pouletbrust, Bouillon, diverse Saucen, traditionelle Zutaten,  
Streichholzkartoffeln, Reis und Salat in der Schüssel

Viande de veau, bœuf et poitrine de poulet, bouillon, variation de sauces, ingrédients  
traditionnels, pommes allumettes, riz et bol de salade

Veal, beef and chicken breast, stock, several sauces, traditional ingredients,  
matchstick potatoes, rice and salad in a bowl

**Fondue Bourguignonne** 180gr pro Person 49

Rindfleisch, Öl, diverse Saucen, traditionelle Zutaten, Streichholzkartoffeln, Reis  
und Salat in der Schüssel

Bœuf, huile, sauces, ingrédients traditionnels, pommes allumettes, riz  
et bol de salade

Beef, oil, several sauces, traditional ingredients, matchstick potatoes, rice  
and salad in a bowl

**Fleisch supplement** 100gr pro Person 12  
Supplément de viande  
Meat supplement



PÖSTLI STÜBLI  
typisch wallis • typisch schweiz

Unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive Service, Lächeln und MwSt.

# Chees Fondues

<b>Nature Spezial-Hausmischung</b>	28
Walliser Mischung (Bagnes) und Fribourg (Vacherin) Mélange nature maison: assemblage valaisan et vacherin fribourgeois House blend: valais blend and fribourg vacherin	
<b>Fondue „Des Amoureux“ mit Chili</b>	28
Fondue "des Amoureux" au chili «Lover's» fondue with chilli	
<b>Tomaten Fondue</b>	30
Fondue aux tomates Tomato fondue	
<b>Fondue mit Steinpilze und Trüffelöl</b>	35
Fondue aux cèpes et à l'huile de truffes Fondue with cépes and truffle oil	
<b>Fondue mit frischen Kräutern</b>	29
fondue aux herbes fraîches fondue with fresh herbs	
<b>Pöstli Fondue mit Speck</b>	29
Fondue Pöstli avec du lard «Pöstli» fondue with bacon	
<b>Fondue mit grobem Senf "Moutarde de Meux"</b>	32
Fondue à la moutarde de Meux Fondue with Meux mustard	
<b>Käsefondue Duo ab 2 pax</b>	<b>pro Person</b> 30
Duo de fondue à partir de deux personnes Fondue duo for a minimum of two persons	

**Unsere Fondues werden mit Brot und Kartoffeln serviert**  
Nos fondues sont servies avec du pain et des pommes de terre  
Our fondues are served with bread and potatoes

# Raclette

<b>Portion</b>	9.50
<b>à discrétion pro Person</b>	29
<b>mit kleinem Walliser Teller</b>	42

Oberwalliser und Unterwalliser Raclette Käse auf dem Teller serviert mit Essiggurken,  
Essigzwiebeln, Cherrytomaten und Kartoffeln  
Fromage à raclette du haut et du bas valais servi sur assiette, cornichons,  
oignons au vinaigre, tomates cerises, et pommes de terre  
Upper and lower valaisan raclette cheese served on a plate with pickles, silver skin onions,  
cherry tomatoes and potatoes



**PÖSTLI STÜBLI**  
typisch wallis • typisch schweiz

Unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive Service, Lächeln und MwSt.

# Dessert

<b>Coupe Amarena</b> Vanilleeis, Rahm und Amarenakirschen glace à la vanille, crème chantilly et cerises Amarena vanilla ice-cream, whipped cream and Amarena cherries	14
<b>Schokoladenfondue</b> mit Apfel, Birne, Banane, Erdbeeren und Ananas Fondue au chocolat, pomme, poire, banana, fraises et ananas Chocolate fondue with apple, pear, banana strawberries and pineapple	14
<b>Pöstli Banana Split</b> Banane, Schokoladensauce, Vanilleeis und Mandelsplitter Banane, sauce au chocolat, glace à la vanille et bâtonnets d'amandes Banana, chocolate sauce, vanilla ice cream and almonds slithers	14
<b>Haus Dessert: „Oreo Genuss“</b> Dessert maison: „délice d'Oreo“ House dessert: „Oreo delight“	16
<b>Tobleronemousse</b> Mousse au toblerone Toblerone mousse (Swiss chocolate)	14
<b>Saison Fruchtsalat mit Sorbet Ihrer Wahl</b> Salade de fruit de saison accompagnée d'un sorbet de votre choix Seasonal fruit salad with sorbet of your choice	14
<b>Coupe Danemark</b> Vanilleeis, Schokoladensauce und Rahm glace à la vanille, sauce au chocolat et crème fouetté vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream	14



<b>Sorbet nach Ihrer Wahl</b>		16
mit Williamine, Abricotine, Framboise, Vieille Prune oder Vodka		
sorbet de votre choix, williamine, abricotine, framboise, vieille prune ou vodka		
sorbet of your choice with williamine, abricotine, framboise, vieille prune or vodka		
<b>Eis und Sorbets:</b>	<b>pro Kugel</b>	4.5
Glaces et sorbets	par boule	
Ice cream and sorbets	per scoop	

**Eissorten | goûts| flavours**

**Vanille** | vanille | vanilla  
**Schokolade** | chocolat | chocolate  
**Erdbeer** | fraise | strawberry  
**Pistazien** | pistache | pistachio  
**Stracciatella**

**Sorbet Sorten | sorbet goûts | sorbet flavours**

**Zwetschgen** | prune | plum  
**Limone** | citron vert | lime  
**Mango** | mangue | mango  
**Mandarine** | mandarine | tangerine  
**Blutorange** | orange sanguine | blood orange  
**Aprikose** | abricot | apricot  
**Birne** | poire | pear  
**Himbeere** | framboise | raspberry



**PÖSTLI STÜBLI**  
 typisch wallis • typisch schweiz

Unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive Service, Lächeln und MwSt.



# Deklaration

Unser Team beantwortet Ihnen gerne Fragen und gibt Ihnen Informationen über die Zubereitung und die Inhaltsstoffe, welche im Menü verwendet werden. Bitte teilen Sie etwaige Allergien und Unverträglichkeiten dem Serviceteam mit.

Le personnel de service est à votre disposition pour vous renseigner sur les ingrédients et le mode de préparation des différents plats. Veuillez nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire.

Our staff is at your complete disposal for any information about ingredients and preparations used in the menu. We kindly ask you to inform our team of any allergies or intolerances that you might have.

**Wenn nichts anderes vermerkt, verwenden wir:**

Sauf indication contraire nous utilisons:

Unless we do not declare anything else, we use:

Rindfleisch   beef   boeuf	CH
Kalbfleisch   veal   veau	CH
Lammfleisch   lamb   agneau	CH
Geflügel   poultry   volaille	CH
Schweinefleisch   pork   porc	CH
Süswasserfische   sweet water fish   poissons d'eau douce	CH
Lachs   salmon   saumon	NOR

\*Kann mit hormonellen Leistungsförderern und Antibiotika erzeugt worden sein

\*peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux et antibiotiques

\*may have been produced with hormonal enhancers and antibiotics



PÖSTLI STÜBLI  
typisch wallis • typisch schweiz

Unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive Service, Lächeln und MwSt.