



PÖSTLI STÜBLI
typisch wallis • typisch schweiz

Ischi Vorspies

Zermatter Plättli	27
Walliser Trockenfleisch nach traditioneller Art, Hamme, Trockenspeck, Alpkäse und Hauswurst	½ 18
viande séchée valaisanne méthode traditionnelle, jambon, lard séché, fromage d'alpage et saucisse de la maison	
valaisian dried meat traditional method, ham, dried bacon, alpine cheese and house sausage	
Stüblisalat, grüner Blattsalat mit Ei, Speck und Crostini	17
salade verte, œuf, lardons et crostini	
lettuce salad, egg, bacon and crostini	
Tatar vom Schweizer Rind	27
tartare de bœuf suisse	½ 18
swiss beef tartare	
mit Trüffelöl, Grana Padano und Rucola	+3
avec huile de truffe, Grana Padano et salade de roquette	
with truffle oil, Grana Padano cheese and rocket salad	
Walliser Trockenfleisch mit Roggenbrot	27
viande séchée valaisanne, pain de seigle	½ 18
valaisian dried meat with rye bread	
Fenchel-Knoblauch-Suppe	14
Soupe au fenouil et à l'ail	
Fennel and garlic soup	
Bunt gemischter Salatteller	vegi 12
salade mêlée	
mixed salad	

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

In der Gusspfanna



PÖSTLI STÜBLI
typisch wallis • typisch schweiz

Äplermagronen 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	vegi	26
Mit Speck / avec lardons / with bacon		+2
Stübli Rösti mit Speck, Raclette Käse und Ei rösti, lard, fromage à raclette et œuf rösti with bacon, raclette cheese and egg		26
Walliser Bratwurst vom Eringer Rind mit Rösti und Salat saucisse de bœuf valaisanne eringer grillée avec rösti et salade valaisan sausage from eringer beef with rösti and a salat		28
Pflanzblätz Rösti mit frischem Saisongemüse und Käse überbacken rösti végétarien aux légumes de saison et gratiné au fromage vegetarian rösti with seasonal vegetables and melted cheese	vegi	22
Schweizer Rösti Kalbsgschnetzeltes mit Pilzen, Rahmsauce und Salat rösti suisse, émincé de veau, champignons à la crème et salade swiss rösti with veal strips, mushroom cream sauce and salad		44

Üs em Bach

Gegrillte Schweizer Regenbogen Forelle mit Kräuterbutter Truite arc-en-ciel suisse grillée, beurre aux fines herbes Grilled swiss rainbow trout with herb butter		43
---	--	-----------



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 acidulée, 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

Schweizer Rindsfilet filet de bœuf suisse swiss beef fillet	200gr: 49	300gr: 59		
Filets Trilogie aus der Schweiz, Rind, Kalb und Schwein trilogie de filet de bœuf, veau et porc suisse trilogy of swiss beef, veal and porc fillet			240gr: 52	
Schweizer Rindsentrecôte entrecôte de bœuf suisse swiss beef ribs steak	200gr: 38	300gr: 48		
Schweizer Rindshohrückensteak steak de côte couverte suisse swiss prime rib eye steak	200gr: 34	300gr: 44		
Schweizer Kalbssteak steak de veau suisse swiss veal steak	200gr: 42	300gr: 52		
Schweizer Lammkotelettes côtelettes d'agneau suisse swiss lamb chops	3 Stück: 28 3 pièces 3 pieces	5 Stück: 40 5 pièces 5 pieces	7 Stück: 56 7 pièces 7 pieces	



Schweizer Lammentrecôte entrecôte d'agneau suisse swiss lamb entrecôte	180gr: 38
Schweizer Pouletbrust Poitrine de poulet suisse Swiss chicken	36
Schweizer Kalbskotelette côtelette de veau suisse swiss veal cutlet	300gr: 46
Schweizer Bierschweinssteak steak de porc suisse swiss porc steak	200gr: 34 300gr: 38
Rinderkotelett 1000g (min. 2 Personen) Côte de boeuf 1000g (min. 2 personnes) Beef rib steak 1000g (minimum 2 persons)	Pro Person: 65
Cordon Bleu vom Schweizer Kalb (äs het bis äs het) mit Raclette Käse und Schinken Cordon bleu de veau suisse avec fromage raclette et jambon Swiss veal cordon bleu with raclette cheese and ham	47



Chees

Fondues

Nature Spezial-Hausmischung Walliser Mischung (Bagnes) und Fribourg (Vacherin) mélange nature maison: assemblage valais et vacherin fribourgeois house blend: valais blend and fribourg vacherin	28
Fondue „Des Amoureux“ mit Chili fondue "des Amoureux" au chili «lover's» fondue with chilli	29
Tomaten Fondue fondue aux tomates tomato fondue	30
Fondue mit frischen Kräutern fondue aux herbes fraîches fondue with fresh herbs	29
Fondue mit Steinpilze fondue aux cèpes fondue with cèpes	34
Pöstli Fondue « Paysanne » mit Speck fondue à la poste « paysanne » avec lardons « pöstli » fondue with bacon	29
«Spezial Fondue» mit frische Trüffel Fondue « spéciale » aux truffes fraîches « special » fondue with fresh truffles	40

Unsere Fondues werden mit Brot und Kartoffeln serviert
nos fondues sont servis avec pain et pommes de terre
our fondues are served with bread and potatoes



Raclette

Raclette

Portion 9.5
à discrétion pro Person 29
mit kleinem Walliser Teller 42

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

Fleisch

Fondue Chinoise

180gr pro Person 52

frisch geschnitten | coupé frais à la minute | fresh cutted

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, 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 13

supplément de viande
meat supplement

Fleisch Fondues sind ab 2 Personen
les fondues de viande sont à partir de 2 personnes
the meat fondues are served from 2 persons



Dessert

Schokoladenfondue 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	16
„Haus Dessert“ Ananas-Ragout, mit Kirsch mariniert und Quenelle von Toblerone-Mousse Ragoût d'ananas, mariné au kirsch avec quenelle de mousse de toblerone pineapple ragout, marinated in kirsch with toblerone mousse quenelle	16
Pöstli Banana Split 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
Saison Fruchtsalat mit Sorbet Ihrer Wahl salade de fruit accompagnée d'un sorbet de votre choix fruit salad with sorbet of your choice	14
Coupe Romanoff Vanilleeis, frische Erdbeeren und Schlagrahm glace à la vanille, fraises fraîches et crème fouettée vanilla ice cream, fresh strawberries and whipped cream	14
Tobleronemousse mousse au toblerone toblerone mousse (Swiss chocolate)	14
Coupe Danemark Vanilleeis, Schokoladensauce und Rahm glace à la vanille, sauce au chocolat et crème fouettée vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream	14



Sorbet nach Ihrer Wahl

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

Eis und Sorbets:

glaces et sorbets

ice cream and sorbets

pro Kugel

par boule

per scoop

4.5

Eissorten | goûts | flavours

Vanille | vanille | vanilla

Schokolade | chocolat | chocolate

Erdbeer | fraise | strawberry

Pistazien | pistache | pistachio

Stracciatella

Sorbet Sorten | sorbet goûts | sorbet flavours

Limone | citron vert | lime

Mango | mangue | mango

Mandarine | mandarine | tangerine

Aprikose | abricot | apricot

Birne | poire | pear

Himbeere | framboise | raspberry



Deklaration | declaration | déclaration

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.

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.

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.

Wenn nichts anderes vermerkt, verwenden wir:

unless we do not declare anything else, we use:

sauf indication contraire nous utilisons:

Rindfleisch beef boeuf	CH
Kalbfleisch veal veau	CH
Lammfleisch lamb agneau	CH
Geflügel poultry volaille	CH
Schweinefleisch pork porc	CH

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern und Antibiotika erzeugt worden sein

*may have been produced with hormonal enhancers and antibiotics

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

Unsere Preise verstehen sich in CHF, inklusive MwSt. und Lächeln
nos prix sont en chf, tva et sourire compris
all our prices are in chf, including a smile and vat



PÖSTLI STÜBLI
typisch wallis • typisch schweiz