



PÖSTLI STÜBLI
typisch wallis • typisch schweiz

Ischi Vorspies

Zermatter Plättli	27
Walliser Trockenfleisch nach traditioneller Art, Hamme, Trockenspeck, Alpkäse und Hauswurst 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	½ 18
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 swiss beef tartare	½ 18
Walliser Trockenfleisch mit Roggenbrot	29
viande séchée valaisanne, pain de seigle valaisian dried meat with rye bread	½ 19
Karottensuppe mit Himbeeren	14
Soupe de carottes avec framboises Carrot soup with raspberries	
Bunt gemischter Salatteller	vegi p.P. 13
salade mêlée mixed salad	

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

In der Gusspfanna

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		+3
Stübli Rösti mit Speck, Raclette Käse und Ei rösti, lard, fromage à raclette et œuf rösti with bacon, raclette cheese and egg		28
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 salad		29
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	24
Cordonbleu vom Schweizer Kalb mit Raclette Käse und Walliser Rohschinken cordonbleu de veau suisse avec fromage raclette et jambon cru Valais swiss veal cordon bleu with raclette cheese and valaisan raw ham		47

Üs em Wasser

Marinierter Garnelenspiess mit hausgemachter pikanter Süsssauerr Sauce		46
Brochette de crevettes marinées avec sauce piquante-aigre-doux maison Skewer with marinated prawns served with homemade spicy sweet & sour sauce		

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 oder

tous nos mets de viandes sont servis avec

beurre aux herbes, crème aigre, sauce BBQ, salade dans le bol et
pommes de terre allumettes **ou** pommes de terre sautées **ou** en

our grill dishes are served with:

Herb butter, sour cream, BBQ sauce, salad in the bowl and matchstick potatoes **or** fried potatoes **or**

Schweizer Rindsfilet filet de bœuf suisse swiss beef fillet	200gr: 49	300gr: 60	400gr: 72
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: 42	300gr: 52	400gr: 64
Schweizer Rindshohrückensteak steak de côte couverte suisse swiss prime rib eye steak	200gr: 38	300gr: 46	400gr: 54
Schweizer Kalbssteak steak de veau suisse swiss veal steak	200gr: 48	300gr: 56	400gr: 68

Schweizer Lammkotelettes	3 Stück: 31	5 Stück: 42	7 Stück: 58
côtelettes d'agneau suisse	3 pièces	5 pièces	7 pièces
swiss lamb chops	3 pieces	5 pieces	7 pieces

Schweizer Kalbskotelette		300gr: 58
côtelette de veau suisse		
swiss veal cutlet		

Schweizer Lammentrecôte	180-200gr: 42
entrecôte d'agneau suisse	
swiss lamb entrecôte	

Mistkratzerli	42
roast chicken	
poulet rôti	

Schweizer Schweinskotelett	280gr : 44
Steak de porc suisse	
Swiss pork steak	

Rinderkotelett 1000g (min. 2 Personen)	Pro Person: 65
Côte de boeuf 1000g (min. 2 personnes)	
Beef rib steak 1000g (minimum 2 persons)	

Dry Aged Entrecôte	250g	58
Dry Age Entrecôte de bœuf		
Dry Age Entrecôte		

Dry Aged Rindskotelett	400g	79
Dry Age Côte de Bœuf		
Dry Age Beef rib steak		

Dry Aged Tomahawk 1000g (min. 2 Personen)	Pro Person	79
Dry Age Tomahawk 1000g (min. 2 Personnes)		
Dry Age Tomahawk 1000g (min. 2 persons)		

Dry Aged T-Bone	500g	85
Dry Age T-Bone 500g		
Dry Age T-Bone 500g		

Chees

Fondues

- Nature Spezial-Hausmischung** 28
Walliser Mischung (Bagnes) und Fribourg (Vacherin)
mélange nature maison: assemblage valais et vacherin fribourgeois
house blend: valais blend and fribourg vacherin
- Fondue „Des Amoureux“ mit Chili** 29
fondue "des Amoureux" au chili
«lover's» fondue with chilli
- Fondue mit Zermatter Bier und getrockneten Aprikosen** 36
fondue aux 'Zermatter' bière et abricots séchées
fondue with Zermatter beer and dried apricots
- Fondue mit frischen Kräutern** 29
fondue aux herbes fraîches
fondue with fresh herbs
- Fondue mit Steinpilze** 34
fondue aux cèpes
fondue with cèpes
- Pöstli Fondue « Paysanne » mit Speck** 29
fondue à la poste « paysanne » avec lardons
« pöstli » fondue with bacon
- «Spezial Fondue» mit frischem Trüffel** 40
Fondue « spéciale » aux truffes fraîches
« special » fondue with fresh truffles

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	16
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	16
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	
„Haus Dessert“	16
Apfelküchlein mit Vanillesauce oder Zimt Eis Tartelette aux pommes avec sauce vanille ou glace a la cannelle Apple pie with vanilla sauce or cinnamon ice cream	
Pöstli Banana Split	14
Banane, Schokoladensauce, Vanilleeis banane, sauce au chocolat, glace à la vanille banana, chocolate sauce, vanilla ice cream	
Saison Fruchtsalat mit Sorbet Ihrer Wahl	14
salade de fruit accompagnée d'un sorbet de votre choix fruit salad with sorbet of your choice	
Café Glacé des Hauses	16
Kaffee Eis mit Schlagrahm glace à la café et crème chantilly coffee ice cream and whipped cream	
Hausgemachtes Toblerone mousse	14
mousse au toblerone fait maison home made toblerone mousse (Swiss chocolate)	
Ovomaltine Cheesecake mit Birnenragout im Glas serviert	16
Verrine de Gâteau au fromage 'Ovomaltine' avec compote aux poires Ovomaltine cheesecake with pear sauce served in a glass	

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

Zimt | cannelle | cinnamon

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*