



PÖSTLI STÜBLI  
typisch wallis • typisch schweiz

# Ischi Vorspies

<b>Zermatter Plättli</b>	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	
<b>Stüblisalat, grüner Blattsalat mit Ei, Speck und Crostini</b>	17
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>	29
viande séchée valaisanne, pain de seigle	½ 19
valaisian dried meat with rye bread	
<b>Kartoffelsuppe mit Focaccia Croûtons</b>	14
Soupe de pommes de terre avec croûtons de focaccia	
Potato soup with focaccia croûtons	
<b>Bunt gemischter Salatteller</b>	vegi 12
salade mêlée	
mixed salad	

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

# In der Gusspfanna

<b>Äplermagronen</b> mit Rahm, Käse, hausgemachtes Apfelmus und Röstzwiebeln <i>à la crème, fromage, compote de pommes faite maison et oignons</i> with cream, cheese, homemade apple puree and roasted onions	<b>vegi</b>	26
Mit Speck / avec lardons / with bacon		+3
<b>Stübli Rösti</b> mit Speck, Raclette Käse und Ei <i>rösti, lard, fromage à raclette et œuf</i> rösti with bacon, raclette cheese and egg		28
<b>Walliser Bratwurst vom Eringer Rind mit Rösti und Salat</b> <i>saucisse de bœuf valaisanne eringer grillée avec rösti et salade</i> valaisan sausage from eringer beef with rösti and a salat		29
<b>Pflanzblätz Rösti</b> mit frischem Saisongemüse und Käse überbacken <i>rösti végétarien aux légumes de saison et gratiné au fromage</i> vegetarian rösti with seasonal vegetables and melted cheese	<b>vegi</b>	24
<b>Schweizer Rösti Kalbsgschnetzeltes mit Pilzen, Rahmsauce und Salat</b> <i>rösti suisse, émincé de veau, champignons à la crème et salade</i> swiss rösti with veal strips, mushroom cream sauce and salad		45

# Üs em Bach

<b>Egli Filets Meuniere mit Strohkartoffeln und Tartare Sauce</b> <i>Filets de perches meunière, pommes allumettes et sauce tartare</i> Perch fillets meunière style with matchstick potatoes		45
---	--	----

# 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

<b>Schweizer Rindsfilet</b> filet de bœuf suisse swiss beef fillet	200gr: 49	300gr: 60	400gr: 72
<b>Filets Trilogie aus der Schweiz, Rind, Kalb und Schwein</b> trilogie de filet de bœuf, veau et porc suisse trilogy of swiss beef, veal and porc fillet			240gr: 56
<b>Schweizer Rindsentrecôte</b> entrecôte de bœuf suisse swiss beef ribs steak	200gr: 42	300gr: 52	400gr: 64
<b>Schweizer Rindshohrückensteak</b> steak de côte couverte suisse swiss prime rib eye steak	200gr: 38	300gr: 46	400gr: 54
<b>Schweizer Kalbssteak</b> steak de veau suisse swiss veal steak	200gr: 48	300gr: 56	400gr: 68

<b>Schweizer Lammkotelettes</b>	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

<b>Schweizer Lammentrecôte</b>	180gr: 42
entrecôte d'agneau suisse	
swiss lamb entrecôte	

<b>Schweizer Pouletbrust</b>	38
Poitrine de poulet suisse	
Swiss chicken	

<b>Schweizer Kalbskotelette</b>	300gr: 48
côtelette de veau suisse	
swiss veal cutlet	

<b>Schweizer Bierschweinssteak</b>	200gr: 34
steak de porc suisse	300gr: 38
swiss porc steak	

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

# Chees

## Fondues

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

<b>Raclette</b>	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

<b>Fondue Chinoise</b>	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

<b>Fondue Bourguignonne</b>	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

<b>Fleisch supplement</b>	100gr pro Person	18
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

<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	16
<b>„Haus Dessert“</b> <b>Ananas mit Kirsch mariniert und Quenelle von Toblerone-Mousse</b> Ananas, mariné au kirsch avec quenelle de mousse de toblerone Pineapple ragout, marinated in kirsch with toblerone mousse quenelle	16
<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>Saison Fruchtsalat mit Sorbet Ihrer Wahl</b> salade de fruit accompagnée d’un sorbet de votre choix fruit salad with sorbet of your choice	14
<b>Café Glacée des Hauses</b> Café glacée de la maison Iced coffee	14
<b>Tobleronemousse</b> mousse au toblerone toblerone mousse (Swiss chocolate)	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



## **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
Egli Filet   perch fillets   filet de perche	CH