



PÖSTLI STÜBLI
typisch wallis • typisch schweiz

Ischi Vorspies

Zermatter Plättli	29
Walliser Trockenfleisch nach traditioneller Art, Hamme, Trockenspeck, Alpkäse und Hauswurst	½ 19
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	30
tartare de bœuf suisse	½ 21
swiss beef tartare	
Walliser Trockenfleisch mit Roggenbrot	31
viande séchée valaisanne, pain de seigle	½ 21
valaisian dried meat with rye bread	
Fenchel-Knoblauchsuppe	14
soupe de fenouil et d'ail	
fennel garlic soup	
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 <i>à la crème, fromage, compote de pommes faite maison et oignons</i> with cream, cheese, homemade apple puree and roasted onions	vegi	27
Mit Speck / avec lardons / with bacon		+3
Stübli Rösti mit Speck, Raclette Käse und Ei <i>rösti, lard, fromage à raclette et œuf</i> rösti with bacon, raclette cheese and egg		29
Wiediker Rostbratwurst mit Rösti und Salat <i>saucisse de bœuf wiediker grillée avec rösti et salade</i> wiediker beef sausage with rösti and a salad		36
Rösti mit geräuchertem Lachs und Meerrettichsauce <i>rösti avec saumon fumé et sauce au raifort</i> rösti with smoked salmon and horseradish sauce	vegi	27
Cordonbleu vom Schweizer Kalb mit Raclette Käse und Walliser Rohschinken <i>cordonbleu de veau suisse avec fromage raclette et jambon cru Valais</i> swiss veal cordon bleu with raclette cheese and valaisan raw ham		49

Üs em Wasser

Zanderfilet in Alufolie <i>Filet de sandre en papillote</i> Pike perch fillet in aluminium foile	300g	57
---	------	----

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

our grill dishes are served with:

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

Schweizer Rindsfilet filet de bœuf suisse swiss beef fillet	200gr: 51	300gr: 62	400gr: 74
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: 58
Schweizer Rindsentrecôte entrecôte de bœuf suisse swiss beef ribs steak	200gr: 44	300gr: 54	400gr: 66
Schweizer Rindshohrückensteak steak de côte couverte suisse swiss prime rib eye steak	200gr: 40	300gr: 48	400gr: 56
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: 44
entrecôte d'agneau suisse	
swiss lamb entrecôte	

Supreme de Poulet	38
supreme de Poulet	
supreme de Poulet	

Schweizer Bierschweinskotelett (mit Knochen)	280gr : 44
côtelette de porc à la bière suisse (avec os)	
swiss beer pork chop (with bone)	

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 29
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 30
fondue "des Amoureux" au chili
«lover's» fondue with chilli

Fondue „du chef“ mit Knoblauch und Kirschschnaps 37
Fondue "du chef" à l'ail et à l'eau-de-vie de cerise
Fondue "du chef" with garlic and cherry brandy

Fondue mit frischen Kräutern 30
fondue aux herbes fraîches
fondue with fresh herbs

Fondue mit Steinpilze 35
fondue aux cèpes
fondue with cèpes

Pöstli Fondue « Paysanne » mit Speck 30
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

Fondue mit Safran und Limettensaft 34
fondue au safran et au jus de citron vert
fondue with saffron and lime juice

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 54

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 51

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 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

Schokoladenfondue	18
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	
Panna Cotta mit Waldbeeren im Glas serviert	16
panna cotta aux baies des bois servie dans un verre panna cotta with wild berries served in a glass	
Coppa Stübli	14
Schokobrownieeis, Kokosnusseis mit Schokosauce und Rahm Glace au brownie au chocolat, glace à la noix de coco avec sauce au chocolat et crème chantilly Chocolate brownie ice cream, coconut ice cream with chocolate sauce and whipped 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	14
Kaffee Eis mit Schlagrahm glace à la café et crème chantilly coffee ice cream and whipped cream	
Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Krockant	14
mousse au chocolat maison avec croquant homemade chocolate mousse with croquant	

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

Erdbeer | fraise | strawberry

Pistazien | pistache | pistachio

Schokobrownie

Kokosnuss | noix de coco | coconut

Kaffee | café | coffee

Joghurt-Erdbeere | yogourt et fraise | yoghurt-strawberry

Jamaica Rum & Raisin

Sorbet Sorten | sorbet goûts | sorbet flavours

Zwetschgen | prune | plum

Limone | citron vert | lime

Aprikose | abricot | apricot

Birne | poire | pear

Himbeere | framboise | raspberry

Passionsfrucht | fruit de la passion | passionfruit

Guave Hibiskus | goyave hibiscus | guava hibiscus

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