



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		15
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		27
viande séchée valaisanne, pain de seigle valaisian dried meat with rye bread		½ 18
Kartoffelsuppe mit Croûtons	vegi	13
soupe de pommes de terre avec croûtons potato cream soup with croûtons		
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons		14
salade de mâche avec lardon, œuf et croûtons lamb's lettuce salad with bacon, egg and croûtons		
Bunt gemischter Salat in der Schüssel serviert	vegi	9
salade mêlée servie dans le saladier mixed salad served in the bowl	pro Person / par personne per person	

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



In der Gusspfanna

Gschwelti mit Sauerrahm und Charcuterie pommes de terre en robe de chambre, crème fraîche et charcuterie jacket potatoes with sour cream and meat cuts		22
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
Stübli Röschi mit Speck, Raclette Käse und Ei rösti, lard, fromage à raclette et œuf rösti with bacon, raclette cheese and egg		26
Pöstli Bier Bratwurst mit Röschi pöstli saucisse grillée à la bière grillée et rösti suisse pöstli beer sausage, with swiss rösti		26
Pflanzblätz Röschi mit frischem Saisongemüse und Käse überbacken rösti à la végétarien aux légumes de saison et gratiné au fromage vegetarian rösti with seasonal vegetables and melted cheese	vegi	22
Rösti mit Riesenkrevetten rösti croustillant, crevettes géantes crispy rösti with king prawns		32
Schweizer Röschi Kalbsgeschnetzelttes 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		42
Schweizer Röschi mit Käse und Champignons rösti suisse au fromage et champignons swiss rösti with cheese and mushrooms	vegi	27

Üs em Bach

Saibling mit Kräutern gebraten Bratkartoffeln, Salat, Sauerrahm und Kräuterbutter omble rôtie avec ses herbes aromatique, pommes de terre sautées, salade, crème fraîche et beurre aux herbes char fried with herbs, roasted potatoes, salad, sour cream and herb butter		40
--	--	----



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	400gr: 69
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	400gr: 58
Schweizer Rindshohrückensteak steak de côte couverte suisse swiss prime rib eye steak	200gr: 32	300gr: 42	400gr: 52
Schweizer Kalbssteak steak de veau suisse swiss veal steak	200gr: 42	300gr: 52	400gr: 62
Schweizer Lammkotelettes côtelettes d'agneau suisse swiss lamb chops	3 Stk: 24 3 pièces 3 pieces	5 Stk: 40 5 pièces 5 pieces	7 Stk: 56 7 pièces 7 pieces



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

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

Schweizer Maispoularde **36**
poularde de mais suisse
swiss corn-fed chicken

Schweizer Schweinssteak 200gr: **29** 300gr: **35** 400gr: **41**
steak de porc suisse
swiss porc steak

Panierte Kalbsschnitzel „Stübli-Style“ mit Preiselbeeren **34**
escalopes de veau pané à la stübli avec airelles rouges
breaded veal escallops „stübli-style“ with cranberries



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	28
fondue "des Amoureux" au chili «lover's» fondue with chilli	
Tomaten Fondue	30
fondue aux tomates tomato fondue	
Fondue mit frischen Kräutern	29
fondue aux herbes fraîches fondue with fresh herbs	
Fondue mit Steinpilze und Trüffelöl	35
fondue aux cèpes et huile de truffes fondue with cèpes and truffle oil	
Fondue mit Zermatterbier und getrockneten Aprikosen	29
fondue à la bière zermattoise et abricots séchés fondue with zermatt beer and dried apricots	
Pöstli Fondue « Paysanne » mit Speck	29
fondue à la poste « paysanne » avec lardons « pöstli » fondue with bacon	
Käsefondue Duo ab 2 pax	pro Person 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 pain et pommes de terre
our fondues are served with bread and potatoes



Raclette

Raclette	Portion	9
	à discrétion pro Person	28

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	160gr pro Person	49
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	160gr pro Person	46
-----------------------------	-------------------------	-----------

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		

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	12
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	
Meringue mit Schlagrahm und Vanilleeis	13
meringue, crème chantilly et glace vanille meringue with whipped cream and vanilla ice	
Pöstli Banana Split	14
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	
Eingelegte Kirschen im Glas	12
cerises marinés servie dans un verre marinated cherries served in a glass	
Frische Ananas mit Kirsch	12
ananas fraîche et eau de vie aux cerises fresh pineapple with cherry schnapps	
Toblerone mousse	14
mousse au toblerone toblerone mousse (Swiss chocolate)	
Kaffee Glace	12
café glacé iced coffee	
Coupe Danemark	13
Vanilleeis, Schokoladensauce und Rahm glace à la vanille, sauce au chocolat et crème fouetté vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream	
Käseteller mit 4 Sorten Schweizer Käse	18
assiette de 4 fromages suisses plate with 4 swiss chees	



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

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

