



Schpiis-Charta



Ä malerischi Vorspiis

Grossmüeter Salat v 10

Feine Auswahl verschiedener Salate

Picasso Salat 19 / 24

Blattsalat mit Schweizer Pouletbrust an Curry Karamell, Terbjier Hobelkäse und Roggenbrot Chips

Weintipp → *Johannisberg*

Alpen Sushi 20 / 26

Walliser Trockenfleisch-, Flusskrebs- und Lachsforellen Sushi mit Wasabi Philadelphiaschaum und Roggenbrot Chips

Weintipp → *Johannisberg*

Mischabel Tatar 20 / 26

Schweizer Rindstatar mit Alpenkräutern

Weintipp → *Heida/Paiën*

Geissu Täller v 22

Embder Ziegenkäse mit Honig im Pistazienmantel; Birken-teig umhüllt auf Feigen Bulgur Salat an Himbeervinaigrette

Weintipp → *Or blanc*

«Arnika» v 12 / 18

Tatar von Karotte mit Minze

Flammenkuchen 16

Mit Avocado, Walliser Rohschinken und Aprikosen

Gitrochnots us dum Spycher

Hüswurscht mit Suppa 15

Vispertaler Hauswurst «Zuber Stahlu» und Bio Wurst vom schottischen Hochlandrind der Stallung «Chremjini» in «Zaniglas» mit Hüusminäschtra

Weintipp → *Lafnetscha*

Terbjier Hobelkäse v 17 / 23

Gereift in's Vatersch Landchällär, mit Roggenbrot

Weintipp → *Fendant*

Spycherteller 18.50 / 26.50

Getrocknetes Walliser Fleisch, Terbjier Hobelkäse, Vispertaler Hauswurst, Walliser Rohschinken, Speck und Baumnüsse

Weintipp → *Marsanne*

Trockenfleischteller 20 / 28

Walliser Trockenfleisch garniert mit Nüssen

Weintipp → *Marsanne, Gamay*

Jahrelange Zusammenarbeit mit dem regionalen Metzger Zuber garantiert für Qualität!

Us dum Suppuhafu

Käsebrotsuppe 11

Gratiniert mit Käse und Zwiebeln

Hüusminäschtra 12.50

Traditionelles Rezept von Mutter Balbina mit frischem Gemüse aus dem Garten

Apfel Safran Heusuppe 13.50

Mit Kurkuma

Tibetische Momo Suppe 15

Kulinarische Reise nach Tibet: traditionell zubereitete Teigtaschen-Bouillon

Teigware

Äplermakkaroni

Nach Art des Hauses 19.50

Mit Mutters Apfelkompott 20.50

Weintipp → Strepitus

Tagliatelle Priscilla 23 / 29

Selbst gemachte Teigwaren mit eingelegten Aprikosen, Walliser Trockenfleisch, Tomaten, Ricottaschaum und Spähne von Belperknollen

Weintipp → Cabernet Franc

Vegi

Trichelbodu-Topf 22

Gemüse Ragout mit Kokosmilch, Ingwer, rotem Curry und Reis

Weintipp → Johannisberg

Raclette am offnu Fiir

Walliser Raclette 7 / 10

Traditionell vom Holzfeuer mit Silberzwiebeln, Cornischnon und Gschwellti

Weintipp → Fendant

Raclette «Ämrich» 11

Mit getrockneten Walliser Aprikosen, eingelegt in Johannisberg, Curry, Gschwellti

Weintipp → Johannisberg

Chardonnay Raclette 18

Mit süss-sauer Zucchetti, Gschwellti, inkl. 1 dl Chardonnay

Fondue ab 2 Personen

Käsefondue pro Person 25

Mit Brot – nach Art des Chef's!

Weintipp → Johannisberg, Resi

Tomatenfondue pro Person 27

Mit Kartoffeln

Weintipp → Heida/Dôle

Trüffelndue pro Person 34

Mit Brot

Cheesschnitte

Käseschnitte «EiEiEi» 19.50

Mit Schinken und Ei

Weintipp → Fendant, Resi

Käseschnitte «Balbina» 20

Mit Schinken, Cherrytomaten, gebratenen Pilzen und Kräutern

Urchigs

Bonigersee-Rösti 33

Mit Schweizer Kalbsleber

Weintipp → Gamay

Schwarzublattu-Rösti 21.50

Mit frischen Pilzen und Käse überbacken

kann nach Wunsch Vegan zubereitet werden

Weintipp → Johannisberg

Zubi-Rösti 24

Grosse Bratwurst nach traditioneller Rezeptur an Zwiebel-Wacholdersauce

Weintipp → Pinot Noir

Chalte Brunne Rösti 32.50

Mit rhonotaler Rindsstreifen und pfffigem Tomaten Chili Jus

Weintipp → Humagne Rouge

Moosalp-Rösti 22.50

Mit Speck und Käse überbacken

Weintipp → Johannisberg

Senioren-Teller 29 / 35

Salat, Schweizer Schweinsfiletmedaillon an Weisswein- und Rahmsauce, Rösti und Mini Cremeschnitte

Weintipp → Pinot Noir



Schwizer Chuchi

«Anemone» 44

Lammracks (CH / AUS) an Thymiankruste, Gemüse Ragout, Risotto mit Sanddornöl

Weintipp → Weisswein Ardévine

«Biffig» 58

Schweizer Kalbskotelett 500 g, an Orangen-Salbei-Butter mit Saisongemüse, Süsskartoffel-Lauch-Gratin

Weintipp → Cornalin, Cabernet Franc

«Dom» 39

Schweizer Kalbs Cordon Bleu, gefüllt mit Rohschinken und getrockneten Aprikosen, paniert mit Nüssen, Country Fries

Weintipp → Dôle, Pinot Noir

«Biker-Steak» 46

Schweizer Naturabeef Rindsentrecôte, gratiniert mit alpiner Kräuterbutter, Saisongemüse, Country Fries

Weintipp → Cornalin, Syrah

«Schnitzcilla» 34

Traditionelles Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb mit Kartoffel-Mango-Salat

Weintipp → Dôle, Strepitus

«Goldbiel Filet» Rind (CH) 48 / Eringer (CH) 53

Pochiert im Lärchensud, an Pinot Noir Sauce, mit Gemüse Ragout, Süsskartoffel-Lauch-Gratin (Eringer solange Vorrat)

Weintipp → Carminoir, Ardévine

«Tomahawk» Surf and Turf ab 2 Personen 120

Schweizer Rindskotelett 1000 g, Tigercrevetten; Pinot Noir Sauerrahm-Sauce, serviert mit Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln

Weintipp → Pinot Noir

Ischi fein Hüsspezialität...

auf Vorbestellung ab 2 Personen

Die kalte Vorspeise

«Alpen Sushi»

Walliser Trockenfleisch-, Flusskrebbs- und Lachsforellen
Sushi mit Wasabi Philadelphiaschaum und Roggenbrot Chips

Weintipp → Johannisberg, Heida

Die Suppe

Apfel Safran Heusuppe mit Kurkuma

Der Hauptgang

Schweizer Rindsfilet pochiert im Lärchensud an Pinot Noir
Sauce, Gemüse Ragout, Süsskartoffel-Lauch-Gratin

Weintipp → Carminoir, Ardévine

Das Dessert

Surprise Moosalp

Weintipp → Strohwine

Menüpreis 89

Äs Erläbnis

Ab 17.00 Uhr ab 2 Personen

Dilgerstein pro Person 44

Schweizer Beef Ripps an Dôle Sauce, Gemüsebukett
und Rosmarinkartoffeln

Weintipp → Gamay, Durize Oriou

Fär zwischudurch

Stieggi Burger 23

Eigenprodukt

Schweizer Naturabeef Rinds-Burger mit Pommes Chips

Fär ischi chleinu Gäscht!

Makkaroni «Ice Age» 12

Mit Tomaten-Sauce

Schnitzel «Disney» 13.50

Schweizer Schweinsschnitzel mit Rahmsauce und Pommes

Schnitzel «Dino» 13.50

Schweizer Schweinsschnitzel paniert und Pommes

Gemüseplatte «Bambi» 8.50

Variation nach Tagesangebot

Alle Preise in CHF inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer

Fleischherkunft: Poulet: Schweiz, Rind: Wallis, Schweiz
Lamm: Wallis, Schweiz, Australien, Kalb: Wallis, Schweiz



Im Moos isch immer Epis los...

- ◆ Whisky-Night im Hochmoor
- ◆ Heil- und Teekräuter-wanderung
- ◆ Kinder in der Natur
- ◆ Sterngucker z'Nacht
- ◆ Z'Nacht und Zöübere
- ◆ Honig im Topf
- ◆ Harley Davidson Meeting Point!