

WALLIS 46

WEIN · GARTEN · SPEZIALITÄTEN

Speisekarte

VORSPEISEN

*

Walliser Käseteller 9,90€

5 Sorten Käse z.B. Trüffelkäse, Gruyere, Alpkäse etc. mit Dreierlei Brot, Trauben, Nüsse, Butter, Frischkäse und Walliser Aprikosensenf

Walliser Vorspeiseplatte 13,90€

Auswahl an Wurst, Trockenfleisch & Käse mit Brotvarianten,
Trauben, Nüsse, Frischkäse, Cornichons und Walliser Aprikosensenf

Carpaccio vom Bündnerfleisch 12 €

mit Rucolablätter, gehobeltem Parmesan und Trüffel, dazu reichen wir Baguette

Walliser Käsetoast 6,50€

Herzhaft & speziell überbacken, serviert mit einem Salatbouquet (auch vegan)

Dreierlei Dip 6€

Wie z.B. Dattel-Curry, Aioli, Mediterran, Frischkäse etc. serviert mit Brotvariationen





SUPPEN

*

Schweizer Käsesuppe „Chässuppe“ 6,50€

mit leckerem Bergkäse aus den Schweizer-Alpen (auch vegan)

Walliser Brotsuppe 5,90€

mit Greyerzer und Weißwein verfeinert (auch vegan)

Walliser Weinsuppe 5,90€

mit Lauch, Zwiebeln und Weißwein

FLAMMKUCHEN

*

Elsässer Art (auch vegan) 9€

Mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse

Walliser Art 9,50€

mit Bergkäse, Feigen und Rucola Blätter (auch vegan)

Vegetarisch 9€

mit Cocktailtomaten, Champignons, Rucola & Pinienkerne

Lachs 10,50€

Mit Räucherlachs und Frühlingszwiebeln

Mexikanisch 11€

Mit Hackfleisch, Mais, Jalapenos und Zwiebeln

Pizza

Schweizer-Art 11€

Mit Rohschinken, Bergkäse, Rosmarin und Tomaten



WALLISER RACLETTE

*

„Raclettekäse serviert auf einem Schweizer Raclette Grill“

Classic 15,50€ optional 18€

serviert mit Dillkartoffeln, Cornichons, eingelegten Zwiebeln & Maiskölbchen, Peperoni,
gegen Aufpreis Salami & Schinken (nach Walliser Art)

Lachs 18€

serviert mit Dillkartoffeln und Räucherlachs, Cornichons, eingelegten Zwiebeln + Maiskölbchen und Peperoni

Mexikanisch 18€

Raclette einmal anders, Tortilla Chips, Mais, Kidneybohnen, Tomaten, Jalapeños, Avocado und Bio-Rinderhack,
serviert in einem Gusspfännchen mit selbstgemachter Salsa-Sauce

Variation für 2 Personen 29,90€

Kombination aus Classic/optional, Lachs & Mexikanisch – gemeinsam genießen!



PASTA PARMIGIANA 12,90€

Mit Parmesan geschwenkte Spaghetti und mit Grappa flambiert, Cocktailtomaten, Rucola Blätter und
mit Parmigiana garniert – als Variante Trüffel 16€ oder Lachs 17€



WALLISER KÄSEFONDUE 22€/Person (2P. 40€/4P.80€)

„Käsefondue ist eine sehr alte Variante der Käsezubereitung, die in der Schweiz eine lange Tradition hat. Neben dem besonderen Genuss einzigartig voll aromatischer Schweizer Käse, die durch Zugaben von Wein, Most oder auch Kirschwasser verfeinert werden, ist es gerade das gemeinsame Genießen am Tisch, das Käsefondue zu einem geselligen Genusserlebnis macht.“

*

Unser Käsefondue wird aus drei verschiedenen Käsesorten, *Appenzeller+Greyerzer+Emmentaler*, frisch hergestellt und in einem „Caquelon“ serviert. Verfeinert mit feinsten Gewürzmischungen aus den Walliser-Alpen (teilweise auf über 1500m Höhe handverlesen) sind diese Gerichte ein absolutes Muss für jeden Käseliebhaber.

Wählt zwischen den Varianten:

Gletscher-Käse-Fondue

Mediterran-Käse-Fondue

(alle Fondues werden mit Brotwürfel, hauchdünn geschnittener Salsiz (Salami) und Rohschinken serviert)

Sonntag ist „Fondue-Tag“

Genießer-Käse-Fondue für zwei Personen

Mit einer Flasche Schweizer Wein (Johannisbää, Ghornutää oder Chasselat)

Inkl. Nachspeise „Bündner-Nusstorte“

Und einer Williamine von Morand

Gesamt 77€



SALAT

*

„Mediteran“ 12,50€

Mediterrane Salatmischung mit gehobeltem Parmesan und Grillgemüse

Salat Lachs 15,50€

Mediterrane Salatmischung mit Grillgemüse und Lachs

Salat Rinderfilet (Filetstreifen) 16,50€

Mediterrane Salatmischung mit Rinderfilet

(alle Salate wahlweise mit Walnuss-, Haselnuss- oder Himbeerdressing)

*

Fleischgerichte

Geschnetzeltes nach Züricher Art 12,50€

Mit Kaspressknödel und Beilagensalat

*

OUT OF THE BOX

*

Curry-Wurst „Sansibar“ (ca.180g) mit Baguette 9€ (auch vegan)

Auf Wunsch mit Bratkartoffeln oder Süßkartoffel-Pommes gegen Aufpreis

Ein Klassiker mal anders!

*



Burger á la Suisse

Raclette-Burger 11,90€

Mit einer Barbeque-Pflaumen Soße, geschmorten Zwiebeln und Salatbouquet

Gruyere-Burger 11,90€

Mit einer Blauschimmelsoße, geschmorten Zwiebeln und Salatbouquet

Teufels-Burger 10,90€ (am Heimspieltag 7,50€ ohne Salat)

Burger Bun in Rot mit Schriftzug, Barbecue-Pflaumen Soße, geschmorten Zwiebeln und Salatbouquet

Alle Burger auf Wunsch und gegen Aufpreis mit Süßkartoffelpommes!



Süße Verführungen

*

Warm trifft Kalt 6,90€ (auch vegan)

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern trifft auf kaltes Himbeersorbet

Fondue mal süß 8,90€

Schokofondue aus edlen Schweizer Milkschokoladen mit verschiedenen frischen Früchten

Erdbeer-Raffaello-Müntschi 6€

Feine Crème mit frischen Erdbeeren und Raffaellos im Glas



Ein Stück Kuchen (wechselnde Sorten) je 3€ (nur am Wochenende)

Bündner-Nusstorte nach Schweizer Originalrezept je Stück 3,50€ (nach Verfügbarkeit)

„K&K“ im Duo (Kaffee&Kuchen) 5€ (nur am Wochenende)

Wir wünschen all unseren Gästen einen guten Appetit und einen schönen, erholsamen Aufenthalt

Im Wallis 46, der Schweiz im Herzen der Pfalz.



Schwarznasenschaf „Berta“



Haftungsausschluss:

Für jegliche Verletzungen/Verbrennungen an Raclette oder Fondue,
übernehmen wir keine Haftung.

Elter haften zudem auch für Ihre Kinder.

Für Fragen zur genauen Nutzung wendet euch bitte an das Personal
bevor etwas eigenständig versucht wird.

Wir bitten um Verständnis.

Euer Team Wallis 46

(Infos zu Zusatzstoffen und Allergene liegen im Restaurant und können
sie auf Anfrage einlesen. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.)