

# WALLIS 46

WEIN · GARTEN · SPEZIALITÄTEN

## VORSPEISEN

### Walliser Käseteller 11,90€

5 Sorten Käse z.B. Trüffelkäse, Gruyere, Alpkäse etc. mit Brot-varianten, Trauben, Nüsse, Butter, Frischkäse und Tessiner Aprikosensenf

### Walliser Vorspeiseplatte 1 P. / 2 P. 12,90 € / 19,90€

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

### Carpaccio vom Bündnerfleisch 16,50 €

mit Rucolablätter, gehobeltem Parmesan und Trüffel & Baguette

### Schweizer Schnitte 9,90€

Knuspriges Brot mit Bündnerfleisch, Champignons & Appenzeller überbacken, dazu Tomaten-Feta-Salat

### Dreierlei Dip 9,90€

Wie z.B. Dattel-Curry, Aioli, Mediterran, Frischkäse & Brot

## SUPPEN

### Schweizer Käsesuppe „Chässuppe“ 6,90€

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

### Walliser Brotsuppe 6,50€

mit Greyerzer und Weißwein verfeinert (auch vegan)

### Walliser Weinsuppe 6,50€

mit Lauch, Zwiebeln und Weißwein



# WALLIS 46

WEIN · GARTEN · SPEZIALITÄTEN

## FLAMMKUCHEN

### Elsässer Art (auch vegan) 10,50€

Mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse

### Walliser Art 10,50€

mit Bergkäse, Feigen und Rucola Blätter (auch vegan)

### Vegetarisch 10,90€

mit Cocktailtomaten, Champignons, Rucola & Pinienkerne

### Lachs 11,50€

Mit Räucherlachs und Frühlingzwiebeln

### Mexikanisch 11,50€

Mit Hackfleisch, Mais, Jalapenos und Zwiebeln

### Tessin 12€

Mit Bacon, Zucchini, getr. Tomaten, frischem Basilikum & Ruccola

### Flammkuchen Schweizer-Art 12€

Mit Rohschinken, Bergkäse, Rosmarin und Tomaten

## PASTA

### PASTA PARMIGIANA 16,50€

Mit Parmesan geschwenkte Spaghetti, auf Wunsch mit Grappa flambiert, Cocktailtomaten, Rucola Blätter garniert

mit Lachsfilet 19,90€ mit Trüffel 18,90€

### Ravioli mit Bergkäse 21,90€

Mit feiner Trüffel-Weißwein-Soße

### Pasta Garnele 21,90€



# WALLIS 46

WEIN · GARTEN · SPEZIALITÄTEN

## WALLISER RACLETTE

„Raclettekäse serviert auf einem Schweizer Raclette Grill“

**Classic 18,90€    optional 21€**

serviert mit Dillkartoffeln, Cornichons, eingelegten  
Zwiebeln & Grill-Zucchini, Peperoni,

**Variante „optional“ ist mit Salami & Schinken (nach Walliser Art)**

**Lachs 22€**

serviert mit Dillkartoffeln und Räucherlachs, Cornichons,  
eingelegten Zwiebeln & Grill-Zucchini, Peperoni

**Mexikanisch 22€**

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

**Variation für 2 Personen 37,90€**

Kombination aus Classic inkl. optional, Lachs & Mexikanisch

## SALAT

**Mediterran 14,50 €**

Mediterrane Salatmischung mit gehobeltem Parmesan und Grillgemüse

**Salat Lachs 18 €**

Mediterrane Salatmischung mit Grillgemüse und Lachs



# WALLIS 46

WEIN · GARTEN · SPEZIALITÄTEN

## WALLISER KÄSEFONDUE

**24 € / Person**

„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,  
(Auswahl aus Appenzeller, Greyerzer, Emmentaler, u. Tilsiter)  
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.

• **Gletscher-Käse-Fondue**

serviert mit Brotwürfel, hauchdünn geschnittener Salsiz (Salami), Rohschinken

**Sonntag ist „Fondue-Tag“**

Genießer-Käse-Fondue für zwei Personen

Mit einer Flasche Schweizer Wein (nach Wahl)

Inkl. Nachspeise „Bündner-Nusstorte“ und einer Williamine von Morand  
Gesamtpreis 85€



# WALLIS 46

WEIN · GARTEN · SPEZIALITÄTEN

## FLEISCHGERICHTE

**Geschnetzeltes nach Züricher Art 16,50€**

Mit Kaspressknödel (nach Verfügbarkeit) und Beilagensalat

**Filetpfännchen „Champignons“ 21,90€**

Schweinefilet mit frischen Champignons und Käse überbacken, dazu Spätzle & Salat

## OUT OF THE BOX

**Curry-Wurst „Sansibar“ (ca.180g) 13€ (auch vegan)**

Mit Pommes, oder Süßkartoffelpommes  
Ein Klassiker mal anders!

## BURGER À LA SUISSE

**Raclette-Burger 16,90€**

Mit einer Barbeque-Pflaumen Soße, geschmorten Zwiebeln

**Gruyere-Burger 16,90€**

Mit einer Blauschimmelsoße, geschmorten Zwiebeln

**Rösti-Burger 17,90€**

Mit Rösti, Chili-Mayo, Avocado+Salsa Dip, Röstzwiebel & Raclettekäse

**Teufels-Burger 16,90€ (am Heimspieltag 11€ mit Pommes)**

Mit einer Barbeque-Pflaumen Soße, geschmorten Zwiebeln

**Alle Burger werden mit (Süßkartoffel-) Pommes serviert!**



# WALLIS 46

WEIN · GARTEN · SPEZIALITÄTEN

## SÜSSE VERFÜHRUNGEN

**Warm trifft Kalt 9,90€ (auch vegan)**

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern  
trifft auf kaltes Himbeersorbet

**Fondue mal süß 11,90€**

Schokofondue aus edlen Schweizer Milkschokoladen mit  
verschiedenen frischen Früchten

**Erdbeer-Raffaello-Müntschi 8,50€**

Feine Crème mit frischen Erdbeeren (nach Verfügbarkeit)  
und Raffaellos im Glas

**Bündner-Nusstorte nach Schweizer Originalrezept**

**je Stück 4,50€ (nach Verfügbarkeit)**

**„K&K“ im Duo (Kaffee&Kuchen) 6€**

*Wir wünschen all unseren Gästen einen guten Appetit  
und einen schönen, erholsamen Aufenthalt  
Im Wallis 46, der Schweiz im Herzen der Pfalz.*

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.

(Infos zu Zusatzstoffen und Allergenen liegen im Restaurant. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.)

