

Naturbelassen – nachhaltig – leidenschaftlich

Willkommen in unserer Genussküche! Essen soll Freude machen, daher werden alle unsere Gerichte mit viel Liebe zubereitet. Unsere Küche basiert auf klassischem Handwerk und ist bei aller Finesse und Kreativität einfach und ursprünglich. Die Grundprodukte behalten dabei ihre Identität und der Eigengeschmack der einzelnen Produkte wird gewürdigt. Wir legen wann immer möglich Wert auf saisonale und regionale Produkte, welche wir mit kulinarischen Inspirationen aus aller Welt kombinieren. Am wichtigsten ist uns die Zufriedenheit unserer Gäste. In warmherzigem Ambiente wollen wir Sie bei jedem Besuch verwöhnen, mit Geschmacksnoten, welche den Gaumen anregen und die Seele zum Träumen bringen.



Fernando Michlig & Christoph Kummer
sowie das ganze Wooolhfühl-Team

Menü „Winter, Schnee, Sonnenschein“

Mulligatawny Suppe



Klassischer Wiener Gulasch aus Kalbfleisch

Spätzli



Lebkuchen und Mandarine 65.00

Mit Weinbegleitung
(je ein Glas pro Gericht) 87.50

Menü „auch ohne Fleisch schmeckt's“

Teigtaschen:

Trüffel, Belper Knolle und gehacktes Ei



Seidentofu mit Belugalinsen

Kartoffeln



Das geschichtete Dessert
Blutorangen-Trifle 55.00

Mit Weinbegleitung
(je ein Glas pro Gericht) 77.50

Kalte und warme Einsteiger...

Randen Carpaccio mit Frischkäsemousse und karamellisierten Walnüssen.....	18.00
Rauchlauchs geräuchert von Fernando	23.00
Teigtaschen: Trüffel, Belper Knolle und gekacktes Ei.....	21.00
Grüner Salat mit Walliser Blauschimmelkäse, Speck und Birne	14.00
Knackig, grüner Salat.....	8.00
Kleiner gemischter Salat.....	10.00

Suppentopf gesund und schmackhaft...

Mulligatawny Suppe; Curry, Geflügel, Zitronengras.....	12.00
Bouillabaisse mit Knoblauchbrot	19.00
Tagessuppe.....	6.00

Es muss nicht immer Fleisch sein...

Teigtaschen: Trüffel, Belper Knolle und gehacktes Ei.....	28.00
Seidentofu mit Belugalinsen und Kartoffeln.....	32.00

Aus Seen und Meeren...

Winterkabeljau und Miesmuscheln mit Belugalinsen und Kartoffeln.....	45.00
Gebratene Lachstranche mit braunem Kabis und Kartoffeln.....	39.00

Wir verzichten auf gefährdete Fischarten. Unsere Fischlieferanten sind Mitglieder der WWF Seafood Group.

Special Cuts

Was heute Special Cut genannt wird, hiess früher einfach «Metzgerstück». Das waren schmackhafte Fleischstücke, von denen man scherzhaft sagte, dass sie der Metzger am liebsten für sich selbst zur Seite lege. Bis in die 70er-Jahre fand man diese Kurzbratstücke ganz selbstverständlich in den Metzgereien.

Die Besten «Short Ribs» der Welt mit Selleriegemüse und Kartoffeln.....	45.00
---	-------

Klassische Fleischgerichte...

Kalb Schweiz

Klassischer Wiener Gulasch mit Spätzli.....	43.00
---	-------

Lamm Schweiz

Lammracks mit Bohnengemüse und Kartoffel Gratin.....	45.00
--	-------

Schwein Schweiz

Das Beste vom Furka Alpenschwein; Nierstück, Speck und Wurst; brauner Kabis und Kartoffeln.....	40.00
---	-------

Rind Schweiz/Argentinien

Rindsfilet mit kurzgebratener Entenleber.....	52.00
---	-------

Das klassische Chateaubriand.....	ab 2 Personen; Preis pro Person 53.00
-----------------------------------	---------------------------------------

Stroganow.....	45.00
----------------	-------

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Gemüse und nach Wunsch:
Pommes Frites, Reis, Nudeln, Risotto oder junge Bratkartoffeln

Süsse und gefrorene Versuchungen...

Ich bin satt...ich habe genug...ich mag nichts mehr.....	5.00
--	------

Blutorangen-Trifle.....	11.00
-------------------------	-------

Lebkuchen und Mandarine.....	12.50
------------------------------	-------

Cremiger Heidelbeer-Quarkkuchen mit Mohn.....	12.00
---	-------

«Coeur du Valais»: eine Aprikosen-Safran-Tarte, welche die feinsten Produkte des Wallis vereint.....	15.00
--	-------

Käsige Versuchungen...

Das Beste aus den Oberwalliser Sennereien.....	15.00
--	-------

Allergien und Unverträglichkeiten (z.B. Zöliakie) berücksichtigen wir gerne.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7 % MwSt Der Euro wird zum Tageskurs berechnet. Restaurant I Winter 2021/22