

Glacier

ALPINE KITCHEN

Menu

Das Restaurant Glacier Alpine Kitchen

Bietet ein authentisches Walliser Gourmet-Erlebnis basierend auf besten lokalen, nachhaltig produzierten Zutaten der Region. Geniessen Sie die Aussicht auf fünf Gletscher und 29 Viertausender mit einer Auswahl von Gerichten, die die natürliche Schönheit der Alpen unterstreichen.

Matterhorn
4478m

Dent Blanche
4357m

Obergabelhorn
4063m

Zinalrothorn
4221m



Salate und kalte Vorspeisen

		CHF Kleine Portion	CHF
 Salat-Bowl "Gornergrat" Cherry-Tomaten, Gurken, Croutons, Kerne Dressings: Aprikosen, italienisch, französisch	 	14.00	21.00
Carpaccio von der geräucherten Entenbrust Randen, Nüsse, Sbrinz, Kirsch-Balsamico	 		28.00
Swiss Alpine Salmon Gurken, Dill, Buttermilch, Lachskaviar		19.00	32.00
Rinds-Tatar (70g/140g) mit Pommes Frites Eigelb, Radieschen, Senf, Bergkräuter-Focaccia	 	26.00	39.00

Walliser Spezialitäten

		CHF
Walliser Teller Trockenfleisch IGP, Rohschinken IGP, Trockenspeck IGP, Hauswurst, Hobelkäse von der Stafelalp, Roggenbrot AOC, Aprikosen-Chutney	  	36.50
Rösti "Monte Rosa" Schinken, Tomaten, Stafelalp-Käse, Spiegelei	 	29.50
Rösti "Gornergrat" Kalbsleber, saisonales Gemüse	 	39.50

Suppen

		CHF
Gulaschsuppe im Kräuterbrot mit Crème fraîche	 	24.50
Tagessuppe		16.00

Hauptgänge

Pasta und vegetarisch

CHF

- | | | |
|---|--|-------|
|  Walliser Plin
Gefüllt mit Riffelalp-Käse, Stafelalp-Käsesauce |   | 34.00 |
|  Tagliatelle mit Tomatensauce
Basilikum, Sbrinz (Schweizer Hartkäse) |  | 31.50 |
|  Walliser Cholera mit Kräutersalat
Butterteigkuchen mit Kartoffeln, Äpfeln, Bergkäse |    | 29.50 |
|  Veganes Pilz-Steak
Igel-Stachelbart, Randen, Pilzrahmsauce, Kartoffeln |  | 42.50 |

Fleischspezialitäten

CHF

- | | | |
|---|--|-------|
| 16 Stunden gegarter Schweinebauch
Äpfel, Kabis, Karotten, Walliser Calvalais-Sauce |   | 32.50 |
| Filet vom Swiss Black Angus 160g
Jus, Ofengemüse, Bergkräuter-Kartoffeln |   | 56.50 |
| Dry Aged Entrecote vom Swiss Black Angus 300g
Jus, Kartoffeln, saisonales Gemüse |  | 92.00 |
| Cordon bleu vom Kräuterschwein mit Walliser Rohschinken und Bergkäse
Saisonales Gemüse, Pommes frites |   | 44.50 |
| Alpstein Lamm mit Bergkräuterkruste
Saisonales Gemüse, Lamm-Jus |  | 62.50 |

Desserts

Süsses

Toblerone-Variation

Weisse und dunkle Schokoladenmousse, Aprikosen



CHF
Kleine Portion

18.50

CHF

32.50

Lauwarmer Streuselkuchen

Mit Vanilleglace



16.00

Glacen & Sorbets



Sorbet Valaisan

2 Kugeln Aprikosensorbet mit Abricotine AOC

14.00



Sorbet Williamine

2 Kugeln Birnensorbet mit Williamine AOC

14.00

Eiskaffee 'Kulm'

mit Kirsch

12.00

16.00

Glacen: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mokka

4.50

Sorbets: Aprikose, Birne

mit Schlagrahm

4.50

6.00

Haftungsausschluss zum Labelling: Die Labels beziehen sich auf die Hauptzutaten in jedem Gericht.

Alle Preise inkl. MWST. Sollten Sie Fragen betreffend Allergenen, Intoleranzen oder zum Alkoholgehalt der Speisen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.



Vegetarisch



Vegan