

## Mittagskarte

*Lunch Menu – Menu Déjeuner*

12hr – 17hr

### Vorspeisen - Starters - Entrées

<b>Grüner Blattsalat</b>		11
<i>Green salad</i>		
<i>Salade verte</i>		
<b>Gemischter Salat</b>		13
<i>Mixed Salad</i>		
<i>Salade de crudités</i>		
<b>Tomaten mit Mozzarella und frischem Pesto</b>		18
<i>Tomatoes with mozzarella and fresh pesto</i>		
<i>Tomates-mozzarella au pesto frais</i>		
<b>Whymperteller</b>		30
<i>Walliser Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Käse</i>		
<i>Dried meat from Valais, dry-cured ham, local sausage, bacon and</i>		
<i>cheese Viande séchée du Valais, jambon cru, saucisse valaisanne, lard</i>		
<i>et fromage</i>		
<b>Melone mit Rohschinken</b>		18
<i>Melon with dry-cured ham</i>		
<i>Melon et jambon cru</i>		
<b>Walliser Weissweinsuppe</b>		11
<i>White wine soup Valais style</i>		
<i>Potage au vin valaisan</i>		
<b>Burgunderschnecken</b>	<i>6 / 12 Stück</i>	13 / 24.-
<i>Snails in garlic-herb butter</i>	<i>6 / 12 pieces</i>	
<i>Escargots à la Bourguignonne</i>	<i>6 / 12 pièces</i>	
<b>Kinder / Children / Enfants</b>		
<b>Chicken nuggets Pommes frites</b>		15.-
<i>Chicken Nuggets and chips / Nuggets de poulets frites</i>		





# Whymper Stube

RESTAURANT

## Raclette

### mit Silberzwiebeln, Cornichons und Kartoffeln

Portion 10

*with pickled pearl onions, gherkins and boiled potatoes*

*avec oignons blancs, cornichons et pommes de terre en robe des champs*

### Käsefondue - Cheese fondue - Fondue au fromage

30

*Ab 2 Personen - from 2 persons - à partir de 2 personnes*

**Klassisch** / *Classic / Classique*

**Hausart** / *House speciality/ Formage maison*

+2

**Tomate** / *Tomatoes / Tomates*

+2

*Alle unsere Käsefondue (200 gr.) servieren wir mit Brot und Schalenkartoffeln / „Gschwelli“.*

*All our cheese fondues (200 gr.) are served with bread and boiled potatoes.*

*Toutes nos fondues au fromage (200 gr.) sont servies avec du pain et des pommes de terre en robe des champs.*

**Zuschlag für Einzelportion** / *Surcharge for single serving/*

+ 3

*Supplément pour portion individuelle*

**Extras Silberzwiebeln + Cornichons** / *pickled pearl onions + gherkins / oignons blancs + cornichons*

Portion + 4

**Champignons** / *mushrooms / champignons*

**Birnen** / *pears / poires*

**Cherry-Tomaten** / *cherry-tomatoes / tomates-cerises*

**Maiskolben** / *baby corns / épis de maïs*

## Fleischgerichte - Meat dishes - Viande mets

### Kalbs Bratwurst «Whymper-Stube» mit Pommes frites

24

*Veal sausage «Whymper-Stube» and French fries*

*Saucisse de veau «Whymper-Stube» et pommes frites*

### Schweinssteak grilliert mit Kräuterbutter

180 g

31

*und Pommes frites dazu ein gemischter Salat*

*Grilled pork steak with herb butter and French fries served with a mixed salad*

*Steak de porc grillé, beurre aux herbes et pommes frites accompagné d'une salade*

### Pouletbrust mit Gemüse und Kartoffeln

24

*Chicken breast with vegetables and potatoes*

*Poitrine de poulet avec légumes et pommes de terre*

## Dessert

**Schoko-Fondue mit frischen Früchten pro Person** 15  
*Chocolate-Fondue with Fresh Fruits per Person*

**Apfelstrudel mit Eis** 13  
*Apple strudel with ice-cream*  
*Strouzel aux pommes et glace*

**Coupe Dänemark** 11  
*Vanilla ice-cream with hot chocolate sauce*  
*Glace à la vanille, sauce chocolat et crème Chantilly*

**Meringue mit Schlagrahm und Vanilleeis** 14  
*Meringue with whipped cream and vanilla ice-cream*  
*Meringue Chantilly et glace à la vanille*

**Aprikosensorbet mit Apricot** 13  
*Apricot-sorbet with Apricot*  
*Sorbet Valaisan*

**«Colonel» Zitronensorbet mit Wodka** 13  
*Lemon sorbet with vodka*  
*Sorbet citron et vodka*

**«Globi» Milcheis, Schokolade mit Schokoladestückchen** 6  
*«Globi» chocolate milk ice cream with chocolate chips*  
*«Globi» glace au lait chocolat avec des pépites de chocolate*

