

SOMMER 2026

---

# Unsere Küche

Lodge Menu

## VORSPEISEN & LEICHTE GERICHTE

Starters & Light Dishes

### *Grüner Salat / Gemischter Salat*

9 / 10

Blattsalate mit Hausdressing / Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Karotten und Mais, Hausdressing

(Green salad, leafy greens with house dressing / Mixed salad, leafy greens with tomatoes, cucumber, carrots and corn, house dressing)

### *Sommersalat · klein / gross*

18 / 26

Frische Blattsalate, saisonale Früchte und regionaler Käse, Hausdressing  
(Summer salad with fresh greens, seasonal fruit and local cheese)

+ Poulet (chicken) +8 CHF

### *Caesar Salat · klein / gross*

18 / 26

Knackiger Blattsalat, Poulet, Parmesan, Croutons und Caesar Dressing  
(Romaine greens, chicken, parmesan, croutons and caesar dressing)

### *Kalte Gurkensuppe*

12

Erfrischend, fein püriert mit Kräutern und einem Hauch Joghurt  
(Chilled cucumber soup with herbs and a touch of yogurt)

### *Warme Karotten-Ingwer Suppe*

12

Fein püriert aus Karotten und Ingwer  
(Warm carrot ginger soup)

### *Rindstatar klassisch oder „Maison“ · klein 90g / gross 180g*

24 / 34

Klassisch mit Olivenöl, Salz und Pfeffer

Maison mit Kapern, Cornichons, Schalotten, Dijon-Senf und Kräutern

Serviert mit knusprigem Brot

(Beef tartare: Classic with olive oil, salt and pepper | House-style with capers, cornichons, shallots, Dijon mustard and herbs; served with toasted bread)

## WALLISER KLASSIKER

### Valais Classics

<b>Sommer-Äplermagronen</b>	26
Traditionelles Pastagericht mit Kartoffeln, Rahm, Käse und Speckwürfeln, mit Apfelmus. (Traditional pasta dish with potatoes, cream, cheese, and bacon, with apple sauce.)	
<b>Filets de Perche</b>	38
Zart gebratene Egli-Filets, mit Kräuter-Mayonnaise und Pommes oder Beilagensalat (Pan-fried perch fillets with herb mayonnaise and fries or a side salad)	
<b>Walliser Käseschnitte</b>	23
(Swiss open-faced toasted cheese sandwich) + mit Ei (egg) 3 CHF, mit Schinken (ham) 3 CHF, mit Schinken und Ei 5 CHF	
<b>Walliser Teller · klein / gross</b>	21 / 31
Auswahl an Trockenfleisch, regionalem Käse, ergänzt mit frischen Früchten (Valais platter with cured meats, local cheeses and fresh fruits)	
<b>Paniertes Schweinskotelett</b>	36
Paniertes Schweinskotelett, goldbraun paniert & knusprig gebraten, mit Pommes oder Beilagensalat (Breaded pork chop, golden and crispy, with fries or a side salad)	

## HAUSGEMACHTE BURGER

### Homemade Burgers

<b>The Biker's Burger</b>	31
100% Rindfleisch, Tomate, karamellisierte Zwiebeln, Gurke, Ei, Speck, Ketchup, Mayonnaise und Raclettekäse (Beef burger with tomato, caramelized onions, pickles, egg, bacon, ketchup, mayo and raclette cheese)	
<b>Pulled Pork Burger</b>	28
Schonend gegartes Schweinefleisch, karamellisierte rote Zwiebeln und Barbecue-Sauce (Slow-cooked pulled pork with caramelized red onions and BBQ sauce)	
<b>San Diego Burger</b>	28
Mariniertes Pouletbrustfilet, Estragon-Mayonnaise und Raclettekäse (Marinated chicken breast with tarragon mayo and raclette cheese)	
<b>Veggie Burger (hausgemacht)</b>	28
Reis, Kichererbsen, Kartoffeln, Champignons und Raclettekäse (Homemade veggie burger with rice, chickpeas, potatoes, mushrooms and raclette cheese)	

\*\* Alle unsere Hamburger werden mit Pommes oder einem kleinen Beilagensalat serviert. \*\*  
(All burgers are served with fries or a small salad.)

## KINDERKARTE

### Children's Menu

<b>Chicken Nuggets oder Fischstäbli (5 Stück) mit Pommes</b> (Chicken nuggets or fish sticks (5 pieces) with fries)	12
<b>Maccheroni Bolognese</b> (Maccheroni with traditional Bolognese sauce)	18
<b>Kleiner Kinderburger mit Pommes</b> (Small kids burger with fries)	19
<b>Kindercrêpe mit Zucker oder Sirup / mit Nutella oder Käse</b> (Crêpe with sugar or syrup / Nutella or cheese)	10 / 13

## DESSERTS & KUCHEN

### Desserts & Cakes

<b>Hamilton's Apfelkuchen</b> Hausgemacht, saftig und leicht karamellisiert (Homemade apple cake, moist with a hint of caramel)	10
<b>Aprikosenkuchen</b> Mit sonnengereiften Aprikosen und feinem Blätterteig (Apricot cake with ripe fruit and delicate puff pastry)	10
<b>Crostata mit Marmelade</b> Zartes Törtchen, gefüllt mit fruchtiger Konfitüre (Shortcrust tartlet filled with fruit jam)	9
<b>Brownie mit Caramelglacé</b> Saftiger Schokoladenbrownie mit cremigem Caramelglacé (Rich chocolate brownie with caramel ice cream)	13
<b>Gemischtes Eis · 1 / 2 / 3 Kugeln</b> Vanille, Schokolade, Stracciatella, Caramel, Haselnuss, Pistazie, Erdbeer (Mixed ice cream · 1 / 2 / 3 scoops: vanilla, chocolate, stracciatella, caramel, hazelnut, pistachio, strawberry) + Schlagrahm (whipped cream) 1 CHF   warme Schokoladensauce (warm chocolate sauce) 2 CHF	4 / 7 / 9
<b>Sorbet 1 / 2 / 3 Kugeln</b> Zitrone oder Aprikose (lemon or apricot)	4 / 7 / 9

# Am Abend bei uns

Diese Gerichte servieren wir ausschliesslich am Abend.  
(These dishes are served in the evening only.)

## Marinierter schottischer Lachs

24

Schottischer Lachs, mariniert und sanft gegart, mit Rucola, Kräutern, Zitrone und frischen Früchten

(Marinated Scottish salmon, gently cured in marinade, served with arugula, herbs, lemon and fresh fruit)



## Hausgemachte Pappardelle

27 / 31

Mit klassischer Bolognese / mit Pfifferlingsauce, saisonal erhältlich

(Homemade pappardelle with classic Bolognese / with chanterelle sauce, when in season)

## Rindsentrecôte Tagliata

44

Rindsentrecôte, in Tranchen geschnitten, mit Rucola und gehobeltem Parmesan

(Beef entrecôte, sliced, with arugula and shaved parmesan)

## Entenbrust

44

Sommerhonig & Aprikosen

(Duck breast with summer honey & apricots)

## Lammkarree

44

in Kräuter-Senfkruste

(Rack of lamb with herb mustard crust)

## Trota alla griglia

38

mit alpinen Kräutern & Zitrone

(Whole grilled trout with alpine herbs & lemon)

\*\* Eine Beilage nach Wahl | Side dish of your choice \*\*

Kartoffelgratin · Rosmarinkartoffeln · Country Fries · saisonales Gemüse · Grüner/Gemischter Salat  
(potato gratin · rosemary potatoes · country fries · seasonal vegetables · green or mixed salad)



## Nocciolino

12

piemontesisches Kuchlein aus Haselnussmehl, gefüllt mit Nuss-Kakaocreme

(Piedmont hazelnut cake with hazelnut cocoa cream filling)

# Alpine Pause

(erhältlich von 15:00 bis 17:30 Uhr)

Für den perfekten Genussmoment am Nachmittag  
For the perfect afternoon moment

## Hamilton's Apfelkuchen

Hausgemacht, saftig und leicht karamellisiert  
(Homemade apple cake with a hint of caramel)

10

## Aprikosenkuchen

Mit Aprikosen und feinem Blätterteig  
(Apricot cake with a delicate puff pastry)

10

---

## Walliser Teller · klein / gross

Auswahl an Trockenfleisch, regionalem Käse, ergänzt mit frischen Früchten  
(Valais platter with cured meats, local cheeses and fresh fruits)

21 / 31

## Pommes Frites (mit Trüffel & Alpkäse)

Knusprige Pommes Frites (Crispy fries)  
+ mit feinem Trüffel und geriebenem Parmesan (with truffle and grated parmesan cheese) 2 CHF

10

## Dobben Bitterballen (8 Stk.)

Knusprige, goldbraune Fleischkroketten, serviert mit Senf  
(Crispy Dutch-style meat croquettes served with mustard, 8 pieces)

14

---

## Gemischte Glacés · 1 / 2 / 3 Kugeln

Vanille, Schokolade, Stracciatella, Caramel, Haselnuss, Pistazie, Erdbeer  
(Mixed ice cream · 1 / 2 / 3 scoops: vanilla, chocolate, stracciatella, caramel, hazelnut, pistachio, strawberry)

+ Schlagrahm (whipped cream) 1 CHF | warme Schokoladensauce (warm chocolate sauce) 2 CHF

4 / 7 / 9

# Deklaration

## Fleischdeklaration

Produkt	Herkunft
Ente	Schweiz, Frankreich
Lammfleisch	Neuseeland
Poulet	Schweiz, Ungarn, Brasilien
Rindfleisch	Schweiz, Paraguay
Schweinefleisch	Schweiz

## Fischdeklaration

Produkt	Herkunft	Produktionsart
Egli	Schweiz, Estland	Zucht
Lachs	Schottland	Zucht
Trota	Schweiz	Zucht

## Eierdeklaration

Produkt	Herkunft	Haltungsform
Eier	Schweiz, Frankreich	Freilandhaltung

## Brot- und Backwarendeklaration

Produkt	Herkunft
<b>Brot und Backwaren</b>	Schweiz

Unsere Brote und Backwaren stammen von der lokalen Bäckerei Zenhäusern.

## Allergene Informationen

Informationen zu Allergenen in unseren Speisen erhalten Sie auf Anfrage bei unseren Mitarbeitenden.

## Hinweis zur Herkunft

Bei kurzfristigen Lieferengpässen oder saisonalen Änderungen kann die Herkunft einzelner Produkte abweichen. Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft. Fleisch aus Herkunftsländern ausserhalb der Schweiz kann mit hormonellen sowie nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

---

Preise in CHF inklusive 8.1 % MwSt.