







**FINDLERHOF**  
the flavour of the mountain




## Vorspeisen - Starters

### Tris di primi

Schottischer Zuchtlachs luftgetrocknet, an Randen mariniert, Vitello tonnato & Rindstatar-     
*Scottish farmed salmon airdried and marinated with beetroot, vitello tonnato & beef tartare\** 39.-  
\*serviert mit Pita Brot - served with pita bread 



Vitello tonnato   29.-

Rindscarpaccio - Beef carpaccio  LF 28.-




Rindstatar\* klein/gross - Beef tartare\* small/b.   LF 28.- / 36.-  
\*serviert mit Pita Brot - served with pita bread 

## Salate - Salads



Frische Blattsalate - klein/gross - Fresh green salad small/big  12.- / 21.-

Randen-Spinatsalat mit warmem Weichkäse, Pinienkernen & Merrettichdressing -  
*Beetroot and spinach salad with warm soft cheese, pine kernels & horseradish dressing*   26.-

## Suppe - Soup

Currycrèmesuppe mit Krevetten - Curry cream soup with prawns    14.-

Knoblauchcrèmesuppe - Creamy garlic soup   14.-

Rindsbouillon mit Ei  oder Sherry - Beef broth with egg  or sherry 9.- / 11.-

## Traditionelles - Traditional dishes

Findlerteller\*\*: Trockenfleisch & Hobelkäse - Dried beef & cheese shavings  LF 29.-

Trockenfleischteller\*\*- Serving of dried beef 32.-

Hobelkäseteller\*\* - Serving of cheese shavings  LF 28.-










\*\*Käse- und Fleischspezialitäten aus Walliser Produktion -  
*Cheese and meat specialties from local production.*

 Vegane Gerichte - vegan dishes

## Pasta & Reis - *Pasta & rice*

Spaghetti Napoli 									23.-
Penne all'arrabbiata 									25.-
Penne Valaisanne: mit Cherrytomaten und Walliser Trockenfleisch - <i>with cherry tomatoes and local dried beef</i>									32.-
Spaghetti Aglio Olio & Vongole 									42.-
Trüffelravioli	2 Stk. / 4 Stk	-	Truffle ravioli	2 pcs. / 4 pcs.					28.- / 48.-
Steinpilzrisotto - Porcini mushrooms risotto 									34.-
Rotes Curry mit Gemüse und Reis - Red Curry with vegetables and rice 									31.-

## Klassiker - *Classics*

Rösti mit Speck und Ei - Rösti with bacon and egg 									27.-
Rösti Matterhorn: mit Bergkäse und Ei - With mountain cheese and egg 									28.-
Matterkuchen - Quiche									
Quiche mit Speck, Lauch & Walliser Bergkäse, Salat - with bacon, leek & mountain cheese, salad 									36.-
Vegetarische Quiche - Vegetarian quiche:									
mit Lauch & Walliser Bergkäse, Salat - with leek & mountain cheese, salad 									34.-

## Fleisch - *Meat*

Kalbskotelette (CH) mit rosa Pfeffer, Reis & Gemüse - <i>Veal cutlet (CH) with pink pepper, rice &amp; vegetables</i>									61.-
Swiss Premium Spareribs (CH) mit Berghonig Glasur & Spaghetti aglio olio - <i>with mountain honey glaze &amp; Spaghetti aglio olio</i>									42.-
Rindsfilet mit Steinpilzrisotto und Portweinjus - <i>Beef fillet with porcini mushrooms risotto and port wine jus</i>									56.-
Geschmorte Lammhaxe mit Spaghetti aglio olio - <i>Braised lamb shank spaghetti aglio olio</i>									39.-
Kalbsleber (CH) provençale mit Steinpilzrisotto - <i>Veal liver (CH) provençale with porcini mushrooms risotto</i>									46.-
Eringer Bratwurst (CH) mit Rösti & Zwiebelsauce - <i>Eringer (local beef) with Rösti &amp; onion sauce</i>									29.-

 Vegane Gerichte - *vegan dishes*

Preise inkl. 8,1% MWSt - *prices incl. 8,1% VAT*