



FINDLERHOF

the flavour of the mountain



Alaska Wildlachs - Alaskan Wild Salmon

in Alaska geräuchert - smoked in Alaska

Lachstatar vom Alaska Wildlachs klein/gross - *Alaskan wild salmon tartare small/big*   32.- / 43.-
*serviert mit Pita Brot - served with pita bread 

Lachsbrötli vom Alaska Wildlachs - *Alaskan wild salmon on toast*    21.-

Mezzo / Mezzo - Zweierlei Tatar - *two types of tartare*  
geräucherter Alaska Wildlachs und Rind - *smoked Alaskan wild salmon and beef** 35.-

Gemischte Blattsalate mit Rauchlachs -
Mixed Green salads with smoked Alaskan wild salmon   36.-

Tris di primi
Alaska Wildlachs geräuchert, Vitello tonnato & Rindstatar -   
*Smoked Alaskan wild salmon, vitello tonnato & beef tartare** 42.-
*serviert mit Pita Brot - served with pita bread 

Vorspeisen - Starters

Vitello tonnato klein/gross - *small/big*   18.- / 29.-

Rindscarpaccio klein/gross - *Beef carpaccio small/big*  LF 17.- / 28.-

Rindstatar klein/gross - *Beef tartare small/big*   LF 29.- / 39.-
*serviert mit Pita Brot - served with pita bread 

Salate - Salads

Frische gemischte Blattsalate - klein/gross - *Fresh mixed green salads small/big*  14.- / 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 shrimps*   14.-

 Vegane Gerichte - *vegan dishes*

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

Traditionelles - *Traditional dishes*

Walliserteller**:	<i>local cold cuts and cheese shavings</i>	 LF	29.-
Findlerteller**:	Trockenfleisch & Hobelkäse - <i>Dried beef & cheese shavings</i>	 LF	29.-
Trockenfleischteller**:	<i>Serving of dried beef</i>		32.-
Hobelkäseteller**	- <i>Serving of cheese shavings</i>	 LF	28.-
Zweierlei Käse	serviert mit gerösteten Baumnüssen, Honig & Preiselbeerkonfitüre - <i>Two types of cheese served with roasted walnuts, honey & cranberry jam</i>	 	19.-

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

Pasta & Reis - *Pasta & rice*

Spaghetti al Pomodoro	 	23.-
Penne all'arrabbiata	 	26.-
Bergkäseravioli mit Rucolapesto, Cherry Tomaten & Pinienkerne - <i>Ravioli filled with mountain cheese, rucola pesto and cherry tomatoes</i>	   	32.-
Spaghetti aglio e olio e peperoncino	 	25.-
Süsskartoffel-Curry mit Gemüse und Reis - <i>Sweet potato curry with vegetables and rice</i>		31.-

Klassiker - *Classics*

Rösti mit Speck und Ei	- <i>Rösti with bacon and egg</i>		23.- / 31.-
Rösti Matterhorn:	mit Bergkäse und Ei - <i>With mountain cheese and egg</i>	 	24.- / 34.-
Rösti Fantasy:	Mit Tomaten, Birnen & Bergkäse klein / gross - <i>with tomatoes, pear & mountain cheese big / small</i>		24.- / 34.-

Matterkuchen - *Quiche*

Quiche mit Speck, Lauch & Walliser Bergkäse, Salat	- <i>with bacon, leek & mountain cheese, salad</i>	  	41.-
Vegetarische Quiche	- <i>Vegetarian quiche:</i>		39.-
mit Lauch & Walliser Bergkäse, Salat	- <i>with leek & mountain cheese, salad</i>	  	

Fleisch - *Meat*

Wienerschnitzel	paniertes Kalbsschnitzel (CH) mit Kartoffelsalat & Preiselbeerkonfitüre - <i>breaded Veal escalope (CH) with potato salad & cranberry jam</i>	 	46.-
Swiss Premium Spareribs (CH)	mit Berghonig Glasur & Spaghetti aglio olio - <i>with mountain honey glaze & Spaghetti aglio olio</i>		46.-
Rindsfilet	mit Chimichurri Sauce, Salat & Gemüse - <i>Beef fillet with Chimichurri sauce, salad & vegetables</i>		52.-
Eringer Bratwurst (CH)	mit Rösti & Zwiebelsauce - <i>Eringer (local beef) sausage with Rösti & onion sauce</i>		35.-