

Menükarte - Menu





FINDLERHOF
the flavour of the mountain


Vorspeisen - Starters

- Tris di primi:** Schottischer Zuchtlachs luftgetrocknet, an Randen mariniert, Vitello tonnato & Rindstatar - 39.-
*Scottish farmed salmon airdried and marinated with beetroot, Vitello tonnato & beef tartare**    LF
- Vitello tonnato klein/gross - *small/big*   18.- / 29.-
- Rindscarpaccio klein/gross - *Beef carpaccio small/big*  LF 17.- / 28.-
- Rindstatar - *Beef tartare*  *serviert mit Pita Brot - *served with pita bread*  28.- / 36.-







Salate - Salads

- Frische Blattsalate - klein/gross - *Fresh green salad small/big* **V** 12.- / 21.-
- Randen-Spinatsalat mit warmem Weichkäse, Pinienkernen & Merrettichdressing -   24.-
Beetroot and spinach salad with warm soft cheese, pine kernels & horseradish dressing
- Griechischer Salat - *Greek salad* 21.-





Suppe - Soup

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




Pasta & Reis - Pasta & rice

- Spaghetti Napoli **V**  21.-
- Penne all'arrabiata **V**  23.-
- Bergkäseravioli mit Ruccolapesto & Cherry Tomaten -    32.-
Ravioli filled with mountain cheese, rucola pesto and cherry tomatoes
- Randenrisotto mit Feta, Merrettich, Spinat & Pinienkernen - *Beet root risotto with feta cheese, spinach & pine nuts*  31.-
- Rotes Curry mit Gemüse und Reis - *Red Curry with vegetables and rice* **V** 29.-




Traditionelles - Traditional dishes

- Rösti mit Speck und Ei klein/gross - *Rösti with bacon and egg small/big*  18.- / 27.-
- Rösti Matterhorn: mit Bergkäse und Ei - *with mountain cheese and egg*   19.- / 28.-
- Rösti Fantasy: mit Tomaten, Birnen & Bergkäse - *with tomato, pear & mountain cheese*  18.- / 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.-



- Walliserteller - *local cold cuts & cheese shavings*  LF 29.-

- Findlerteller: Trockenfleisch & Hobelkäse - *dried beef & cheese shavings*  LF 28.-


- Hobelkäseteller - *Serving of cheese shavings*  LF 26.-


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

Fleisch - Meat

- Wienerschnitzel: paniertes Kalbsschnitzel mit Kartoffelsalat & Preiselbeeren Konfitüre -   46.-
breaded veal escalope with potato salad & cranberry jam

- Kalbsskotelette (CH) mit rosa Pfeffer, Reis & Gemüse - 61.-
Veal cutlet (CH) with pink pepper, rice & vegetables

- Rindsfilet mit Portweinjus und Rösti - *Beef fillet with port wine jus and Rösti*  56.-

- Swiss Premium Spareribs: mit Berghonig Glasur & Spaghetti aglio olio -  42.-
with mountain honey glaze & Spaghetti aglio olio

- Eringer Bratwurst mit Rösti & Zwiebelsauce - *Eringer (local beef) with Rösti & onion sauce*  29.-

V Vegan

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