


Menükarte - Menu






FINDERHOF
the flavour of the mountain







Vorspeisen - Starters

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














Salate - Salads

Frische Blattsalate - klein/gross - <i>Fresh green salad small/big</i> 	12.- / 21.-
Randen-Spinatsalat mit warmem Weichkäse, Pinienkernen & Merrettichdressing - <i>Beetroot and spinach salad with warm soft cheese, pine kernels & horseradish dressing</i>  	26.-




Suppe - Soup

Currycrèmesuppe mit Krevetten - <i>Curry cream soup with prawns</i>   	14.-
Knoblauchcrèmesuppe - <i>Creamy garlic soup</i>  	14.-
Rindsbouillon mit Ei  oder Sherry - <i>Beef broth with egg or sherry</i>	9.- / 11.-




Pasta & Reis - Pasta & rice

Spaghetti Napoli  	21.-
Penne all'arrabbiata  	23.-
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. - <i>Truffle ravioli 2 pcs. / 4 pcs.</i>   	28.- / 48.-
Steinpilzrisotto - <i>Porcini mushrooms risotto</i> 	34.-
Rotes Curry mit Gemüse und Reis - <i>Red Curry with vegetables and rice</i> 	31.-




Traditionelles - Traditional dishes


Rösti mit Speck und Ei - <i>Rösti with bacon and egg</i> 	27.-
Rösti Matterhorn: mit Bergkäse und Ei - <i>With mountain cheese and egg</i>  	28.-

Matterkuchen - Quiche:

Quiche mit Speck, Lauch & Walliser Bergkäse, Salat - <i>with bacon, leek & mountain cheese, salad</i>   	36.-
---	------

Vegetarische Quiche - Vegetarian quiche:

mit Lauch & Walliser Bergkäse, Salat - <i>with leek & mountain cheese, salad</i>   	34.-
---	------


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.-
--	------


Fleisch - Meat


Kalbskotelette (CH) mit rosa Pfeffer, Reis & Gemüse - <i>Veal cutlet (CH) with pink pepper, rice & vegetables</i>	61.-
--	------

Swiss Premium Spareribs: mit Berghonig Glasur & Spaghetti aglio olio - <i>with mountain honey glaze & 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 & onion sauce</i> 	29.-
--	------



bis 31.12.2023 Preise inkl. 7,7% MWSt - until 31 Dec 2023 prices incl. 7,7% VAT
ab 01.01.2024 Preise inkl. 8,1% MWSt - starting 1 Jan 2024 prices incl. 8,1% VAT

Allergiker Informationen & Herkunft Fleisch: siehe Rückseite -
Allergenes & origin of meat & Fish: see back page

Dessert Variation	18.-
Tiramisu	15.-
Mousse au chocolat	15.-
Hausgemachter Fruchtkuchen - <i>homemade fruitcake</i>	8.-
Warmes Schokoladenküchlein - <i>warm chocolate tart</i>	15.-
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Zimteis - <i>apple strudel with vanilla sauce and cinnamon ice cream</i>	14.-
Affogato al caffè: Vanilleglace mit Espresso - <i>vanilla ice cream with an espresso shot</i>	7.-

Coupes - Sundaes

Kaffeeglace - Coffee ice cream with cold coffee	15.-
Warme Waldbeeren mit Vanilleeis & Grand Marnier - <i>Hot berries with vanilla ice cream & Grand Marnier</i>	15.-
Coupe Valaisanne: Aprikosensorbet mit Apricotine - <i>Apricot sorbet with apricot brandy</i>	14.-
Coupe Colonel: Zitronensorbet mit Wodka - <i>Lemon sorbet with vodka</i>	









Kugel Glace / Scoop of ice cream: Vanille ¹ , Schokolade ² , Mocca ² , Zimt ¹ , Karamell ¹ , Erdbeere ¹ & Pistazie ² - <i>Vanilla¹, chocolate², coffee², cinnamon¹, caramel¹, strawberry¹ & pistacchio²</i>	4.50 / Kugel
Sorbet: Aprikose, Zitrone, Mango, Himbeere & Blutorange - <i>Apricot, lemon, mango, raspberry & blood orange</i>	4.50 / scoop

 Milch - *milk*
 Gluten
  Ei - *egg*
 Nuss - *nuts*

¹  

²   

Allergene - allergenes

-  Milch - *milk*
-  *LF* Milchprodukt das keine Laktose enthält (Extrahartkäse) - *lactose free milk product (extra-hard cheese)*
-  Gluten
-  Ei - *egg*
-  Fisch - *fish*
-  Krustentiere - *shellfish*
-  Nüsse / Pinienkerne - *nuts / pine kernels*
-  **V** Vegan

Herkunft Fleisch & Fisch - *Origin of meat & fish*

4) Rind - *beef*: Schweiz, Australien - *Switzerland, Australia*

Kalb - *veal*: Schweiz - *Switzerland*

Schwein - *pork*: Schweiz - *Switzerland*

Krevetten - *prawns*: Süd-Ost Pazifik - *South East Pacific*

Muscheln - *muscles*: Atlantik - *Atlantic ocean*

4) *kann mit Hormonen, Antibiotika oder mit Anti Mikroben erzeugt werden / may be produced with hormones, antibiotics or anti*