



FINDLERHOF

the flavour of the mountain

Vorspeisen - starters

Tris di primi*

Schottischer Zuchtlachs luftgetrocknet, an Randen mariniert, Vitello tonnato & Rindstatar- 42.-
*Scottish farmed salmon airdried and marinated with beetroot, vitello tonnato & beef tartare**  

Mezzo / Mezzo* - Zweierlei Tatar - two types of tartare

geräucherter Alaska Wildlachs und Rind- smoked Alaskan wild salmon and beef*   35.-

Vitello tonnato  29.-

Rindscarpaccio - beef carpaccio  LF 28.-

Rindstatar* klein/gross - beef tartare* small/big   LF 29.- / 39.-

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

Salate - salads

Frische Blattsalate - klein/gross - fresh green salad small/big  15.- / 21.-

Randen-Spinatsalat mit warmem Weichkäse, Pinienkernen & Merrettichdressing -   28.-
beetroot and spinach salad with warm soft cheese, pine kernels & horseradish dressing

Salat mit Alaska Wildlachs gemischte Blattsalate mit Rauchlachs -  32.-
fresh green salad with smoked Alaskan wild salmon

Suppe - soups

Currycrèmesuppe mit Krevetten - curry cream soup with shrimps   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  LF 32.-

Hobelkäseteller** - serving of cheese shavings  LF 28.-

Zweierlei Käse: serviert mit gerösteten Baumnüssen, Honig & Preiselbeerkonfitüre-   19.-
two types of cheese served with roasted walnuts, honey & cranberry jam

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

 Vegane Gerichte - vegan dishes

**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.-
Tagliatelle mit geräuchertem Alaska Wildlachs, cremige Zitronen-Weissweinsauce - <i>with smoked Alaskan wild salmon, creamy lemon - white wine sauce</i>					36.-
Trüffelravioli 2 Stk. / 4 Stk - Truffle ravioli 2 pcs. / 4 pcs.					28.- / 48.-
Steinpilzrisotto - <i>porcini mushrooms risotto</i>					34.-
Rotes Curry mit Gemüse und Reis - <i>red curry with vegetables and rice</i>					31.-

Klassiker - *classics*

Matterkuchen - *Quiche*

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

Vegetarische Quiche - *Vegetarian quiche:*

mit Lauch & Walliser Bergkäse, Salat - <i>with leek & mountain cheese, salad</i>				39.-
--	---	---	---	------

Rösti

Rösti mit Speck und Ei - <i>Rösti with bacon and egg</i>		31.-
Rösti Matterhorn: mit Bergkäse und Ei - <i>with mountain cheese and egg</i>	 	34.-

Fleisch - *meat*

Kalbskotelette (CH) mit rosa Pfeffer, Spaghetti aglio olio e peperoncino & Gemüse - <i>veal cutlet (CH) with pink pepper, spaghetti aglio olio e peperoncino & vegetables</i>		67.-
Rindsfilet mit Steinpilzrisotto und Portweinjus - <i>beef fillet with porcini mushrooms risotto and port wine jus</i>	 	56.-
Swiss Premium Spareribs (CH) mit Berghonig Glasur & Spaghetti aglio olio e peperoncino - <i>with mountain honey glaze & spaghetti aglio olio e peperoncino</i>		46.-
Geschmorte Lammhaxe mit Spaghetti aglio olio e peperoncino - <i>braised lamb shank spaghetti aglio olio e peperoncino</i>		42.-
Eringer Bratwurst (CH) mit Rösti & Zwiebelsauce - <i>Eringer (local beef) with Rösti & onion sauce</i>		35.-

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

 Vegane Gerichte - *vegan dishes*