



Unsere «Dauerkarte»

Dies ist ein Ausblick auf unsere Karte für die Wintersaison. Basierend auf Zutaten, die wir immer frisch vorrätig haben, und deren Qualität wir kennen. Dazu wird es täglich ein Dinner mit 5–7 Gängen geben und die «Wanderkarte» für Terrasse & Stube

Aus der guten alten *fletschhorn*-Zeit...

„Zarenei“ mit Meerrettich und Kaviar **40**
Nicht von Fabergé, aber auch sehr kostbar. Russischer Kaviar, vermählt mit einem Walliser Ei, mit frischem Kren als österreichischem Heiratsvermittler.

Trüffel „Wellington“ gebacken im Blätterteigmantel **45**
Blätterteig ist gut. Macht aber viel Arbeit. Wenn er einen Pegodrüffel umhüllen soll, lohnt die sich aber. In Wein gegart, zeigt der Trüffel, was er kann.

Kalbsschnitzel mit warmen Kartoffelsalat **45**
Ein BioKalb aus dem Wallis. Ein Koch aus Österreich, der weiß, wie man daraus Schnitzel macht. Paniert in selbstgemachten Semmelbröseln, gebacken in Butterschmalz. Mit warmem Erdäpfelsalat.

Vorspeisen

Austern roh oder überbacken **5**
Austern von Frank Speisser, dem Elsässer auf der Il d'Aix (einer Art atlantischem Saas-Fee). Jede Woche frisch angeliefert. Geniessen Sie sie nature oder gratiniert mit einem würzigen Bergkäse.

Bio Gänseleberterrine **34**
Aus den Lebern der Gänse, die Domenico in den Südtiroler Bergen organisch aufzieht, machen wir eine Terrine. Serviert mit frischer Brioche und Walliser Aprikosenchutney wirkt sie wie gestopft..ist aber natur.

Flusskrebvariation **32**
In gutem Bergquellwasser halten wir europäische Flußkrebse in Bio-Qualität. Probieren Sie dieses Gericht, das Ihnen zeigt, was man aus diesen edlen Krebsen machen kann.

„Misticanza“-Salat mit Pfifferlingen und Granatapfel **22**
Der gemischte Salat von Chef Alex ist mit den frischen Salaten und Gemüsen zubereitet, die wir auf dem Markt in Milano einkaufen. So wie die Jahreszeiten wechseln, wechselt auch dieser Salat.

Kartoffel-Galette mit Lachs und Kaviar **33/55**
Unsere Galette ist die französische Cousine des Schweizer Rösti. Gemacht mit Biokartoffeln aus dem Wallis und hausgeräucherter Lachsforellen, die den Flußkrebse von oben im Bassin Gesellschaft leisten. Wer Lust auf Kaviar hat: Wir haben ausgezeichneten Russischen und Schweizerischen, den Sie unbedingt kosten sollten.

Suppen

Krustentierbisque **19**
Die Schalen unserer Flußkrebse und ihr köstliches Fleisch verarbeitet unsere Küche mit Rahm zu einer feinen Suppe.

Tagessuppe **10**
Jeder Tag bringt eine neue Suppe. Immer frisch und mit Liebe gekocht.

Hauptgänge

Safranrisotto **24**
Das „rote Gold“ wird im Bergdorf Mund von Hand geerntet. Alex lässt es mit Butter, Parmesan, Reis aus der Poebene und selbstgemachter DemiGlace zu einem wundervollen Risotto verschmelzen.

„Cacio e pepe“, Tagliolini und Pecorino **24**
Bestes Bio-Mehl, gute Eier und unser Wasser werden in unserer Küche zu Nudeln, die Sie gekostet haben müssen. Hier mit Pecorino und feinem Olivenöl vermischt. Einfach kann so fein sein.

Tagliolini mit Hummer **41**
Der große Verwandte der Flusskrebse ist der Bretonische Hummer. Salziger und imposanter, wohnt er in unserem Salzwasserbassin, bis wir ihn mit hausgemachten Tagliolini zu diesem feinen Gericht verarbeiten.

Lachs-Forellenfilet, Süsskartoffelstampf und Zucchini **34**
Von unseren Lachsforellen haben Sie ja schon gehört. Ihre Filets legen wir auf gestampfte Süsskartoffeln und dazu gegrillte Zucchini. Kann zu Wassereinbrüchen im Mund führen.

Rindsfilet an Sellerie -Trüffelpurée mit Fenchel **52**
Eine Färsche in Bio-Qualität hat zwei ganz kostbare Stücke: Ihre Filets. Wir bereiten Ihnen daraus mit Liebe und Respekt einen Leckerbissen zu. Mit einem Purée aus Sellerie und Fenchel, veredelt mit Trüffel.

Perlhuhn mit Perlgraupen **41**
Die Perle unter der Hühnern passt zur Perle der Alpen. Vor allem, wenn es dazu Perlgraupen gibt, gekocht in einer Perlhuhnbrühe und feine Gemüsepelchen. Das perlt!

Desserts

Apfelkuchen mit Zimt-Vanilleeiscreme **11**
Im Stil der guten alten Zeit, immer wieder fein.

Käseküchlein **12**
Ganz ohne Mehl, als frei von Gluten, mit gutem Topfen, guten Eiern und Vanille von den Gärten des Mondes, einer biologisch geführten Kooperative im Kongo.

Nusstorte. Walliser Baumnusskuchen, neu definiert **12**
Walnüsse und Honig aus dem Wallis. Kastanienmehl aus dem Tessin. Rum aus Österreich.

Schokoladentörtchen **14**
Schweizer Schokolade und Schweizer Butter. Kein Mehl, also glutenfrei. Aber gluttschig, innen flüssig und außen knusprig.

Käsevariation mit Aprikosenragoût und Baumnüssen **22**
Der alte Käsewagen war ein 4-Spänner, wir fangen mit einem Einspänner an. Doch wie damals sind alle Käse ausgesucht und mit Hingabe gepflegt.

Fletschhorn Dessert-Selection für Zwei **34**
Lassen Sie sich überraschen, und übernachten Sie am besten bei uns...