Restaurant Elite Visp

Wildkarte

Kürbissuppe mit Kürbiskernen 11
Soupe de courge aux graines de courge
Pumpkin soup with pumpkin seeds

Herbstsalat mit Wildterrine, Pilzen und Croûtons 16
Salade d'automne à la terrine de gibier, aux champignons et aux croûtons
Autumn salad with game terrine, mushrooms and croutons

Käse-Spätzli gratiniert 19
Spätzli au fromage gratinés
Spaetzli gratinated with cheese

Vegetarischer Wild-Teller 25
Assiette végétarienne
Vegetarian «game dish»

Wildbratwurst an Wildsauce mit Steinpilzen und Spätzli 25
Saucisse à rôtir de gibier, sauce au gibier, cèpes et Spätzli
Vension sausage with game sauce, porcini mushrooms and spaetzli

Rehpfeffer «Jägerart» mit Wild-Beilagen* 34
Civet de chevreuil «façon-chasseur» avec garniture de gibier
Marinaded and stewed vension « hunter's style» with game side dishes

Hirsch Cordon-Bleu mit Rosenkohl und Spätzli 35
(Hirsch Cordon Bleu gefüllt mit Raclettekäse, Rohschinken und Birne)
Cordon-Bleu de cerf avec choux de Bruxelles et Spätzli
(Cordon-Bleu de cerf farci au fromage à raclette, au jambon cru et à la poire)
Deer Cordon Bleu with brussels sprouts & spaetzli
(Venison Cordon Bleu stuffed with raclette cheese, prosciutto, and pear)

Restaurant Elite Visp

Wildkarte

Reh-Schnitzel an Wildsauce mit Steinpilzen und Wild-Beilagen* 42
Escalope de chevreuil avec a sauce au gibier avec cèpes et garniture de gibier
Escalope of venison with game sauce, porcini mushrooms and game side dishes

Gems-Schnitzel an Wildsauce mit Pilz-Risotto 44
Escalope de chamois avec a sauce au gibier et risotto aux champignons
Chamois escalope with game sauce and mushroom risotto

Hirsch-Entrecôte an Wildsauce mit Steinpilzen und Wild-Beilagen* 48
Entrecôte de cerf à la sauce de gibier avec cèpes et garniture de gibier
Deer entrecote with game sauce, porcini mushrooms and game side dishes

Rosa gebratenes Rehrückmedaillon an Wildsauce & Wild-Beilagen* 51
Médaillon de selle de chevreuil rosé, accompagné d'une sauce au gibier et garniture de gibier
Pink-roasted venison medallion with game sauce and game side dishes

***Wild-Beilagen :** Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Birne und Marroni
Garniture de gibier: Spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles, poire et marrons
Game side dishes : spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts, pear and chestnuts

Wenn immer möglich, stammt unser Wildfleisch aus einheimischer Jagd.

Kürbis Pie mit Zimt Glace 9.50
Tarte à la citrouille accompagnée d'une glace à la cannelle
Pumpkin pie with cinnamon Ice Cream

Coupe Nesselrode (Vermicelles mit Meringues & Vanille Glace) 13
Vermicelles avec meringues et glace à la vanille
Vermicelles with meringues and vanilla ice cream

Restaurant Elite Visp

Wildkarte

Herkunft: **Wo immer möglich, stammt unser Wildfleisch aus einheimischer Jagd.**

Pastete: Schweiz	Hirsch: Schweiz, Neuseeland	Gems: Schweiz
Rehrücken: Schweiz, Tschechien	Rehschnitzel: Schweiz, Tschechien	Rehpfeffer: Schweiz, Grossbritannien
Speck: Schweiz	Wildbratwurst: Schweiz	Rohschinken: Schweiz
Ei: Schweiz		

Infos bezüglich Allergien steht das Personal gerne zur Verfügung // Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. der gesetzlichen MwSt.