



VORSPEISEN

ZIGER ✓	14.00
Roggenbrotchips & Aprikosenschutney	
WALLISERTELLER	27.00
Trockenfleisch, Hauswurst, Rohschinken und Hobelköse	
TÄSCHALP KÄSETELLER ✓	26.00
Baumnuss, Feigensenf, Früchtebrot	

SUPPEN & SALATE

KAROTTEN-INGWER SUPPE ♥	13.00
KARTOFFEL LAUCH SUPPE	13.00
Speckwürfel	
SALAT BOWLE ✓	12.00
Gemischter Salat mit Räucherlachs	22.00
GRATINIERTER GEISSKÄSE ✓	19.00
Feldsalat & Granatapfel	

✓ vegetarisch ♥ vegan

EN GÜETA

www.taeschalp.ch

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt..

HAUPTSPEISEN

SAFRANRISOTTO	29.00
mit geräuchertem Alaska-Wildlachs, Meerrettichschaum	
CREMIGE BURRATA ✓	28.00
geschmorte Paprika, Kräutercrostino & Basilikum Pesto	
ÄLPLERMAGRONEN	24.00
Speckwürfel, Röstzwiebeln & Apfelmus	
RÖSTI MIT KÄSE, SPECK & EI	24.00
KÄSESNITTE MAL ANDERS	24.00
Schinken & Röstzwiebeln	
KINDERTELLER	13.00
Teigwaren mit Tomatensauce	

SPEZIALITÄTEN

LAMMENTRECÔTE À POINT	36.00
gebratener grüner Spargel, konfierte Tomate, Jus	
WALLISER CORDONBLEU	36.00
gefüllt mit Käse, Aprikosen & Schinken	
Beilagen: Risotto, Spätzli, Rösti	
LACHSFRIKADELLE	34.00
auf mediterranem Linsensalat, Petersilien Pesto, Tomatensalsa	

* Lamm: Australien / Schwein: Schweiz / Fisch: Alaska, USA

DESSERTS

HAUSGEMACHTER KUCHEN	7.50
mit Rahm	+ 1.50
KIRSCH-ROSMARIN PARFAIT	14.00
TOBLERONE MOUSSE	13.00
eingelegte Aprikosen	
APRIKOSEN-ZITRONENSORBET	12.00
mit Vodka	
VERSCHIEDENE EISSORTEN	4.00
Schokolade, Vanille, Erdbeere	