

# TÄSCHALP

Restaurant & Lodge



## VORSPEISEN

<b>ZIGER</b> ✓	14.00
Roggenbrotchips & Aprikosenchutney	
<b>WALLISERTELLER</b>	28.00
Trockenfleisch, Hauswurst, Rohschinken & Hobelköse	
<b>TÄSCHALP KÄSETELLER</b> ✓	28.00
VON DER SENNEREI TÄSCHALP Baumnuss, Feigensenf, Walliser Roggenbrot	

## SUPPEN & SALATE

<b>KAROTTEN SUPPE</b> ♥	13.00
mit Ingwer & Vanille	
<b>KARTOFFEL-SPECK SUPPE</b>	13.00
<b>SALAT BOWLE</b> ✓	14.00
Gemischter Salat	
+ Räucherlachs	26.00
+ Lammentrecôte	28.00
<b>GRATINIERTER GEISSKÄSE</b> ✓	22.00
Gemischter Salat & Granatapfel	

✓ vegetarisch    ♥ vegan

# EN GÜETA

[www.taeschalp.ch](http://www.taeschalp.ch)

Wir verwenden hauptsächlich hausgemachte und regionale Produkte. Frisch & Geschmackvoll.

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

## HAUPTSPESIEN

<b>CREMIGE BURRATA</b> ✓	28.00
toskanischer Brotsalat, Tomate	
<b>ÄLPLERMAGRONEN</b>	26.00
Schinken, Röstzwiebeln & Apfelmus	
<b>SPAGHETTI MAISON</b> ✓	28.00
Basilikum Pesto, Antipasti-Tomaten, Rucola	
<b>RÖSTI</b>	
+ Nature ♥	18.00
+ Alaska-Wildlachs	31.00
+ Käse, Speck & Ei	26.00
<b>KÄSESCHNITTE</b>	25.00
Schinken & Röstzwiebeln	
<b>KINDERTELLER</b>	16.00
Teigwaren mit Tomatensauce	

## SPEZIALITÄTEN

<b>WALLISER CORDONBLEU*</b>	38.00
gefüllt mit Käse & Schinken, Aprikosenchutney	
*Beilagen: Safranrisotto, Rösti, Spätzle	
<b>LAMMENTRECÔTE</b>	42.00
mediterranes Gemüse, Kartoffelpüree & Jus	
<b>RINDSRAGOUT</b>	36.00
Karotten, Spätzle	
<b>SAFRANRISOTTO</b>	32.00
mit geräuchertem Alaska-Wildlachs, Merrettichschaum	

Poulet: Schweiz / Schwein: Schweiz / Fisch: Alaska, USA

## DESSERTS

<b>HAUSGEMACHTE KUCHEN</b>	8.00
mit Rahm	+1.50
<b>TOBLERONE MOUSSE</b>	13.00
Aprikosenkompott	
<b>TAGESDESSERT</b>	13.00
<b>KUGEL EIS</b>	4.50
Vanille, Erdbeere, Schoko	

## ENTRÉES

<b>ZIGER</b> ✓	14.00
Chips de pain de seigle et chutney d'abricots	
<b>ASSIETTE VALAISANNE</b>	28.00
Viande séchée, saucisse maison, jambon cru et fromage à rebibes	
<b>ASSIETTE DE FROMAGE</b> ✓ <b>TÄSCHALP</b>	28.00
DE LA FROMAGERIE DE LA TÄSCHALP noix, moutarde aux figues, pain aux fruits	

## SOUPES ET SALADES

<b>SOUPE DE CAROTTES</b> ♥	13.00
avec gingembre et vanille	
<b>SOUPE DE POMMES DE TERRE ET DU LARD</b>	13.00
<b>SALADE BOWLE</b> ✓	14.00
salade mixte	
+ saumon fumé	26.00
+ entrecôte d'agneau	28.00
<b>FROMAGE DE CHÈVRE</b> ✓ <b>GRATINÉ</b>	22.00
salade mixte et grenade	

✓ végétarien    ♥ vegan

# EN GÜETA

[www.taeschalp.ch](http://www.taeschalp.ch)

Nous utilisons principalement des produits faits maison et régionaux. Frais et savoureux.

Allergènes : notre personnel se fera un plaisir de vous conseiller en matière d'allergènes.

Tous les prix s'entendent en francs suisses, TVA incluse.

## PLAT PRINCIPAL

<b>BURRATA CRÉMEUSE</b> ✓	28.00
salade de pain toscane avec tomates	
<b>ÄLPLERMAGRONEN</b>	26.00
jambon, oignons frits & compote de pommes	
<b>SPAGHETTI MAISON</b> ✓	28.00
Pesto de basilic, tomates antipasti, roquette	
<b>RÖSTI</b>	
+ nature ♥	18.00
+ saumon fumé	31.00
+ fromage, lard et œuf	26.00
<b>CROÛTE AU FROMAGE</b>	25.00
Jambon & oignons frits	
<b>ASSIETTE POUR ENFANTS</b>	16.00
Pâtes à la sauce tomate	

## SPÉCIALITÉS

<b>CORDONBLEU VALAISAN*</b>	38.00
farci de fromage et jambon, chutney d'abricots	
*Accompagnements: risotto au safran, rösti, Spätzle	
<b>ENTRECÔTE D'AGNEAU</b>	42.00
légumes méditerranéens, Purée de pommes de terre et jus	
<b>RAGOÛT DE BŒUF</b>	36.00
Carottes, Spätzle	
<b>RISOTTO AU SAFRAN</b>	32.00
avec du saumon sauvage fumé d'Alaska, mousse de raifort	

Poulet : Suisse / Porc : Suisse / Poisson : Alaska, USA

## DESSERTS

	+1.50
<b>GÂTEAUX MAISON</b>	8.00
avec crème	
<b>MOUSSE AU TOBLERONE</b>	13.00
Compote d'abricots	
<b>DESSERT DU JOUR</b>	13.00
<b>BOULE DE GLACE</b>	4.50
Fraise, Vanille, Chocolat	

## STARTERS

<b>ZIGER</b> ✓	14.00
Rye bread chips and apricot chutney	
<b>WALLISERTELLER</b>	28.00
Dried beef, air dried sausage, raw ham and cheese shavings	
<b>TÄSCHALP CHEESE PLATE</b> ✓	28.00
FROM THE TÄSCHALP CHEESE DIARY Tree nut, fig mustard, fruit bread	

## SOUPS AND SALADS

<b>CARROT GINGER SOUP</b> ♥	13.00
with ginger and vanilla	
<b>POTATO BACON SOUP</b>	13.00
<b>SALAD BOWL</b> ✓	14.00
Mixed salad	
+ Smoked Salmon	26.00
+ Lamb entrecôte	28.00
<b>GRATINATED GOAT CHEESE</b> ✓	22.00
lettuce and pomegranate	

✓ vegetarian    ♥ vegan

# EN GÜETA

[www.taeschalp.ch](http://www.taeschalp.ch)

We use mainly homemade and regional products. Fresh & tasty.

Allergens: Our staff will be happy to advise you regarding food allergies.

All prices are in Swiss Francs incl. VAT.

## MAIN COURSES

<b>CREAMY BURRATA</b> ✓	28.00
tuscan bread salad with tomato	
<b>ÄLPLERMAGRONEN</b>	26.00
Macaroni with ham, fried onions and applesauce	
<b>SPAGHETTI MAISON</b> ✓	28.00
basil pesto, antipast tomatoes, Arugula	
<b>HASH BROWNS</b>	
+ Nature ♥	18.00
+ Alaskan wild salmon	31.00
+ Cheese, bacon, egg	26.00
<b>KÄSESCHNITTE</b>	25.00
Rarebit with ham and fried onions	
<b>CHILDREN'S PLATE</b>	16.00
Pasta with Tomato sauce	

## SPECIALITIES

<b>WALLISER CORDONBLEU*</b>	38.00
filled with cheese and ham, apricot chutney	
*Side dishes: saffron risotto, hash browns, Spätzle	
<b>LAMB ENTRECÔTE</b>	42.00
mediterranean vegetables, mashed potatoes and jus	
<b>BEEF STEW</b>	36.00
Carrots, Spätzle	
<b>SAFFRON RISOTTO</b>	32.00
with smoked Alaskan wild salmon, horseradish cream	

Chicken: Switzerland / Pork: Switzerland / Fish: Alaska, USA

## DESSERTS

<b>HOMEMADE CAKE</b>	8.00
with cream	+1.50
<b>TOBLERONE MOUSSE</b>	13.00
Apricot compote	
<b>DESSERT OF THE DAY</b>	13.00
<b>SCOOP ICE CREAM</b>	4.50
Strawberry, Vanilla, Chocolate	