

---

**HERZLICH WILLKOMMEN IN DER  
WALLISER KANNE.**

**WIR PFLEGEN EINE AUTHENTISCHE  
UND HOCHWERTIGE WALLISER  
UND SCHWEIZER KÜCHE IN EINER  
UNGEZWUNGENEN UND  
TYPISCHEN ATMOSPHÄRE. BEI UNS  
HABEN SCHWEIZER GASTLICHKEIT  
UND FRISCHE PRODUKTE OBERSTE  
PRIORITÄT. EN GUETE!**

Welcome to the Walliser Kanne. Join us in a relaxed and typical setting and enjoy the very fines in traditional Swiss cuisine. We pride ourselves on providing Swiss hospitality and preparing culinary specialties using fresh ingredients. Enjoy!

---



## SÜSSPEISEN • DESSERTS

<b>Tagesdessert</b> Daily dessert	12.00
<b>Greyerzer Crème brûlée mit Zimt und Kirschenkompott</b> Crème brûlée with cinnamon and marinated cherries	13.00
<b>Walliser Kannen Traum mit Meringue, Schlagrahm, Beeren und Vanilleeis</b> Meringue with cream, berries and vanilla ice cream	14.00
<b>Schweizer Militär Schoggicreme</b> Swiss military chocolate cream	11.00
<b>Sorbet "Suwarow" Zitronensorbet mit Vodka (2cl)</b> Lemon sorbet with vodka (2cl)	14.50
<b>Aprikosensorbet mit Apricotine (2cl)</b> Apricot sorbet with apricots schnaps (2cl)	14.50
<b>Williamssorbet mit Williamine (2cl)</b> Williams pear sorbet with Williams pear schnaps (2cl)	14.50
<b>Kaffeeis nach Walliser Kannen Art (mit Kirsch und Espresso)</b> Coffee ice cream with Espresso and Kirsch	16.50
<b>Glace- &amp; Sorbet-Sorten</b>   Ice cream and sorbet	<b>pro Kugel</b>   per scoop 4.50
<b>Glace: Vanille, Mocca, Schoggi</b> Ice cream: vanilla, coffee, chocolate	
<b>Sorbet: Aprikose, Zitrone, Williams, Mango, Himbeere</b> Sorbet: apricot, lemon, williams pear, mango, raspberry	
<b>Portion Rahm</b>   portion of whipped cream	2.00

## VORSPEISEN • STARTERS

<b>Gemischter Salat</b> ☼ Mixed salad	14.00
<b>Grüner Salat</b> ☼ Green salad	10.00
<b>Warmer Zürcher Krautsalat mit Speck</b> Warm cabbage salad Zurich style with bacon	9.00
<b>Klassischer Wurst-Käse-Salat</b> Sausage and cheese salad	17.00/27.00
<b>Tagessuppe</b> Soup of the day	9.00
<b>Fendant Weissweinschaumsuppe mit Walliser Trockenfleisch</b> White wine soup with dried beef from the Valais	14.00
<b>Tomaten Tarte Tatin mit Ziegenfrischkäse und Kräutersalat</b> Upside down tomato tarte with goat cheese and herb salad	19.00
<b>Handgeschnittenes Tartar vom Rinderfilet nach Walliser Kannen Art</b> Hand cut tartar of beef tenderloin our style mit Whisky oder Cognac	26.00 + CHF 4.50
<b>Walliser Platte mit Produkten von Cher-Mignon (igp)</b> Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Huuswurst, Aletsch Grand Cru Käse Valais Style cold plate with dried beef, raw ham, bacon, house sausage and alp cheese	24.00/38.00
<b>Walliser Trockenfleisch von Cher-Mignon (igp)</b> Dried beef from the Valais	28.00/38.00

## KÄSE UND RÖSTI • CHEESE AND HASH BROWNS

Unsere Fondues basieren auf unserer geheimen Käsemischung und werden mit Brotwürfeln, Kartoffeln und Essiggemüse serviert

Our fondues are based on a secret cheese blend and are served with diced bread, potatoes and pickles

**Klassisches Käsefondue à discrétion** ☼  
Classic all you can eat cheese fondue 36.00

**Walliser Tomatenfondue à discrétion** ☼  
All you can eat tomato fondue 36.00

**Alpenkräuterfondue à discrétion** ☼  
All you can eat herb fondue 38.00

**Trüffel Fondue à discrétion** ☼  
All you can eat truffle fondue 44.00

### Extras zu den Fondues:

Extras to accompany the fondues:

- **Knoblauch oder grüner Pfeffer** | garlic or green pepper je + 2.00
- **Birne oder Ananas** | pear or pineapple je + 5.00
- **Steinpilz** | porcini + 6.00

**Racletteplausch mit gedämpften Kartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln** ☼  
Raclette (melted cheese) with boiled potatoes and pickles, do it yourselves 28.00

**Walliser Käseschnitte mit Fendant** ☼  
Valais-style cheese rarebit with Fendant white wine 22.00

**Rösti** | hash browns ☼ 12.00

### Extras zu der Käseschnitte oder der Rösti:

Extras to go with the rarebit or hash browns:

- **Tomate, Spiegelei, Birne oder Pilze**  
tomato, fried egg, pear or mushrooms je + 3.00
- **Speck oder Käse** | bacon or cheese je + 6.00

**Käsespätzli mit Röstzwiebeln** ☼  
Cheese dumplings with onions 19.50

☼ Unsere vegetarischen Gerichte | our vegetarian dishes

Preise in CHF inkl. 8% MwSt. / prices in CHF inkl. 8% VAT

## HAUPTSPESIEN • MAIN COURSES

**Handgeschnittenes Tartar vom Rinderfilet nach Walliser Kannen Art**  
Hand cut tartar of beef tenderloin our style 36.00  
mit Whisky oder Cognac + 4.50

**Tomaten Tarte Tatin mit Ziegenfrischkäse und Kräutersalat** ☼  
Upside down tomato tarte with goat cheese and herb salad 27.50

### Salatteller

Salad bowl

- **mit Ei** | with egg ☼ 22.00
- **mit Pouletbrust** | with chicken breast 28.00
- **mit Rindsfiletwürfeln** | with diced beef tenderloin 35.00
- **mit knusprig gebackenen Eglifilets** | with crispy perch filet 32.00

### Zürcher Geschnetzeltes aus Kalbsfilet mit Rösti

Sliced veal fillet Zurich style with hash browns 48.00

### G'Hackets und Hörnli mit Bergkäse und Apfelkompott

Swiss pasta in meat sauce with alp cheese and apple compote 26.00

### Hausgemachte Schweinsbratwurst mit Kartoffelsalat und Senf

Homemade pork sausage with potato salad and mustard 28.00

### Rinderfilet mit Alpenkräuterbutter, Bohnenbündeli mit Speck und Bratkartoffeln

Beef fillet with alpine herb butter, green beans with bacon and roasted potatoes 48.00

### Eglifilet im Bierteig mit Tartarsauce und Kräuterkartoffeln

Crispy perch filets in with sauce tartar and herbed potatoes 36.00

### Walliser Kannen Burger mit Rindfleisch, Speck, Röstzwiebeln, Walliser Bergkäse und einer hausgemachten Sauce, dazu Pommes frites

Beef burger our style with bacon, onions, alp cheese and home made sauce, accompanied by french fries 28.00

### Äpler Znacht mit Ufschnitt, Gschwellte und Kräuterquark

Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Huuswurst, Aletsch Grand Cru Käse  
Valais Style cold plate with boiled potatoes and herb dip  
dried beef, raw ham, bacon, house sausage and alp cheese 31.00