



WALLISER KANNE

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 GASTFREUNDLICHKEIT
UND FRISCHE PRODUKTE OBERSTE
PRIORITÄT. EN GUETE!

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

VORSPEISEN • STARTERS

Gemischter Salat 🌱

Mixed salad

14.00

Grüner Salat 🌱

Green salad

10.00

Tagessuppe

Soup of the day

9.00

Fendant Weissweinschaumsuppe mit Walliser Trockenfleisch

White wine soup with dried beef from the Valais

14.00

Tatar vom Rindsfilet nach Walliser Kannen Art

Tatar of beef-filet our style

26.00

mit Whisky oder Cognac

+ 4.50

Walliser Teller << Saaser Art>>

Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst, Aletsch Grand Cru Käse

Valais Style cold plate with dried beef, raw ham,

Bacon, house sausage and alp cheese

24.00/38.00

Walliser Trockenfleisch

Dried beef from the Valais

28.00/38.00

SALATTELLER • SALADSPLATE

Fitnesssteller

Fitness Plate

- mit Rinds - ENTRECÔTE | with Entrecote 36.00
- mit knusprig gebackenen Egli Filets | with crispy peach filet 32.00
- mit Poulet-sticky Knusperli | with Chicken sticky crunchy 32.00

ENTRECÔTE SERVIERT IN DER PFANNE

	150 G	300 G	500 G
ENTRECÔTE « CAFÉ DE PARIS»	29.50	59.50	89.50
ENTRECÔTE « MIT TRÜFFELSAUCE»	39.50	69.50	99.50
Beilage nach Wahl			
Pommes Frites - French Fries			7.50
Gemischter Salat - Mixed Salat			7.50
Gemüse - Vegetables			7.50



UNSERE KLASSIKER • OUR CLASSIC

Walliser Rösti hash browns 🌱 Valaisan hash browns Baked over with Tomatoes and Valaisan Cheese	24.00
« Walliserkanne » Rösti mit Schinken und Käse überbacken «Walliserkanne» hash browns gratinate with ham and cheese	26.00
Poulet-Sticky Knusperli serviert mit Süssauer Sauce dazu Pommes Frites Chicken sticky crunchy witch French Fries and Sweet and Sour sauce	34.00
Tatar vom Rindsfilet nach Walliser Kannen Art Tatar of beef tenderloin our style mit Whisky oder Cognac	36.00 +4.50
Zürcher geschnetztes aus Kalbsfilet serviert mit Butterrösti Sliced veal fillet Zurich style with hash browns	48.00
Eglifilet im Bierteig mit hausgemachte Tartar Sauce und Pommes Frites Crispy perch fillet fried in beer dough with tartar sauce and French Fries	36.00
Wienerschnitzel serviert mit Pommes Frites und Gemüsebouquet Vealschnitzel served with French fries and vegetable bouquet	46.00

FONDUE UND RACLETTEPLAUSCH • FONDUE AND RACLETTE

Unsere Fondue basieren auf unserer geheimen Käsemischung und werden mit Brotwürfeln und Kartoffeln serviert

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

Klassisches Käsefondue à discrétion 🌱

Classic all you can eat cheese fondue

37.00 pro Pers.

Walliser Tomatenfondue à discrétion 🌱

All you can eat tomato fondue

38.00 pro Pers.

Alpenkräuterfondue à discrétion 🌱

All you can eat herb fondue

39.00 pro Pers.

Trüffel Fondue à discrétion 🌱

All you can eat truffle fondue

46.00 pro Pers.

Safranfondue à discretion 🌱

All you can eat safran fondue

48.00 pro Pers.

Champagnerfondue à discretion 🌱

All you can eat Champagner fondue

46.00 pro Pers.

Gletscherfondue mit Knoblauch und Kirschen

All you can eat with garlic and cherrys fondue

44.00 pro Pers.

Raclette Plausch mit gedämpften Kartoffeln serviert mit

Essiggurken und Silberzwiebeln 🌱

Raclette melted cheese with boiled potatoes and pickles, do it yourselves

32.00 pro Pers.

Extras zu den Fondues

Extras to accompany the fondues:

Essiggemüse / Mix Pickels

+ 4.00

Steinpilz / Mushrooms

+ 6.00

SÜSSSPEISEN • DESSERTS

Walliser Aprikosen Parfait << Hausart >> 15.50
Apricots parfait

Sorbet "Suwarow" Zitronensorbet mit Vodka (2cl) 14.50
Lemon sorbet with vodka (2cl)

Aprikosensorbet mit Apricotine (2cl) 14.50
Apricot sorbet with apricots schnaps (2cl)

Williams sorbet mit Williamine (2cl) 14.50
Williams's pear sorbet with Williams's pear schnaps (2cl)

Coupe Dänemark 14.50
Coupe Denmark

Warme Schokoladenkuchen mit Vanilleglace 15.50
Hot Chocolate cake with vanilla ice cream

Apfelkuchen mit Vanilleglace 13.50
Apple cake with vanilla ice cream

Glace- & Sorbet-Sorten | Ice cream and sorbet **pro Kugel | per scoop** 4.50

Glace: Vanille, Mocca, Schoggi
Ice cream: vanilla, coffee, chocolate

Sorbet: Aprikose, Zitrone, Williams,
Sorbet: apricot, lemon, williams pear,

Portion Rahm | portion of whipped cream 2.00