

# Rosstall

RESTAURANT – BAR

Herzlich Willkommen  
Bienvenue  
Welcome

Lassen Sie sich in unserem rustikalen Restaurant  
kulinarisch verwöhnen.

Ob für ein gediegenes Dinner, oder ein Fest mit Freunden  
und Verwandten – im Rosstall fühlen Sie sich wohl –

Wir servieren traditionelle Schweizer Fleisch- und  
Käsespezialitäten.

Alles was Ihr Herz begehrt.

Guten Appetit

# Rosstall

RESTAURANT – BAR

## Kalte und warme Vorspeisen Entrées froides et chaudes Cold and warm Starters

**Hobelkäse** 19.00  
Rebibes de fromage  
Shavings of mountain cheese

**Walliserteller** 26.00  
Assiette de viande séchée, jambon cru et fromage du valais  
A plate of assorted air-dried meats and cheese from the valais

**Trockenfleischteller** 28.00  
Assiette de viande séchée  
Plate of air-dried beef

**Rindstartar mit Toast und Butter** ( 70g) 19.00  
Tartare de boeuf sur lit de roquette, toast et beurre (140g) 32.00  
Beef tartare on rocket with toast and butter

**Rauchlachs mit Toast und Butter** 22.00  
Saumon fumé au pain grillé et au beurre  
Smoked salmon with toast and butter

**Vitello Tonnato** 19.00

**Vorspeisenteller Rosstall** 25.00  
Rauchlachs, Carpaccio, Vitello Tonnato  
Saumon fumé, Carpaccio, Vitello Tonnato  
Smoked Salmon, Carpaccio, Vitello Tonnato

# Rosstall

RESTAURANT – BAR

## Rindscarpaccio

Rohes, hauchdünn geschnittenes Rindsfleisch mit Parmesanscheiben, mariniert mit Olivenöl extra vergine  
Fines tranches de boeuf cru avec parmesan et huile d'olive extra vierge  
Raw, thinly raw sliced beef with parmesan shavings, with olive oil

19.00

## Grüner Salat

Salade verte  
Green Salad

8.00

## Gemischter Salat

Salade mêlée  
Mixed salad

12.00

## Hausgemachte Rindsbouillon

Bouillon de boeuf fait maison  
Homemade Beef consommé

13.00

## Walliser Weinschaumsuppe mit Croûtons

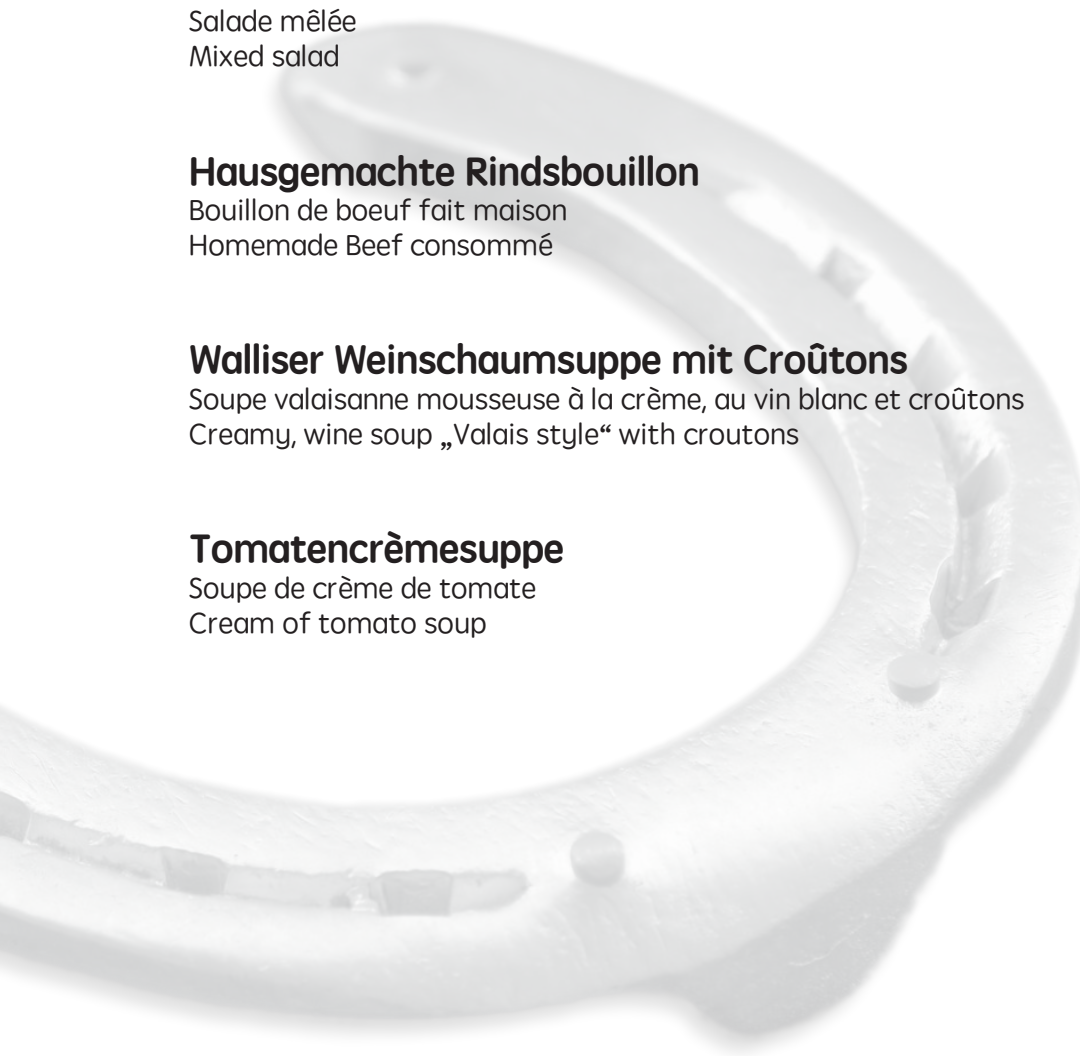
Soupe valaisanne mousseuse à la crème, au vin blanc et croûtons  
Creamy, wine soup „Valais style“ with croutons

13.00

## Tomatencrèmesuppe

Soupe de crème de tomate  
Cream of tomato soup

13.00



# Rosstall

RESTAURANT – BAR

## Fleischfondues Fondues de viande Meat fondues

Ab 2 Personen  
2 personnes  
2 persons

### Fondue Chinoise

Rind- und Kalbfleisch, frisch geschnitten  
Fines tranches de filet de veau et de boeuf, coupe fraîche  
Thin slices of veal and beef fillet, fresh cut

44.00 p.p.

### Fondue Rosstall

Rindsfiletwürfel in Bouillon  
Filet de boeuf à Bouillon  
Beef fillet cubes in a bouillon

48.00 p.p.

- Beilagen:** Pommes frites, Reis oder Nudeln  
mit verschiedenen hausgemachten Saucen und frischen Früchten
- Accompagnements:** frites, riz ou nouilles avec différentes sauces maison et fruits frais
- Side dishes:** french fries, rice or noodles  
with different homemade sauces and fresh fruits
- Nachschlag:** 8 Franken pro 100g Fleisch (nach Wahl)
- Supplément:** 8 francs par 100g de viande (au choix)
- Supplement:** 8 francs per 100g of meat (of choice)

# Rosstall

RESTAURANT – BAR

## Fleischspezialitäten Spécialités de viande Meat specialities

### Spezialität des Hauses Spécialités de la Maison House speciality

#### Entrecôte 'Café de Paris'

Entrecôte 'Café de Paris'  
Sirloin steak 'Café de Paris'

**Mit Café de Paris, Pommes frites und grünem Salat**  
Avec Café de Paris, pommes frites et salade verte  
With Café de Paris, French fries and green salad

**Fr. 49.00**

### Die Klassiker Les classiques The classics

#### Feines Kalbs – Cordon bleu mit Pommes Frites und Gemüsebouquet

Cordon bleu de veau, pommes frites et légumes  
Veal cordon bleu with french fries and vegetables

**48.00**

#### Wienerschnitzel vom Kalb

#### mit Pommes Frites und Gemüsebouquet

Escalope de veau pané avec pommes frites et légumes  
Breaded veal escaloppe with french fries and vegetables

**42.00**

# Rosstall

RESTAURANT – BAR

## Fleischspezialitäten vom Grill Spécialités de viande de la grille Meat specialities from the grill

**Zartes Lamm-Rack** 45.00  
Carré d'agneau délicats  
Tender lamb rack

**Kalbs-Steak aus dem Emmental** (160 g) 42.00  
(250 g) 49.00  
Steak de veau de l'Emmental  
Veal steak from Emmental

**Schweinesteak** (160 g) 28.00  
(250 g) 32.00  
Steak de porc  
Pork steak

**Rinds-Filet Mittelstück** (160 g) 44.00  
(250 g) 52.00  
Centrale de filet de boeuf  
Beef fillet centerpiece

**Entrecôte aus dem Emmental** (200 g) 45.00  
Entrecôte de boeuf de l'Emmental  
Sirloin steak from Emmental

**Black-Tigers an Provençalesauce** 44.00  
Black-Tigers à la sauce provençale  
Black-Tigers with provencestyle sauce

### Dazu servieren wir Ihnen:

Nous vous servons:  
We will serve you:

Beilagen: Kartoffelgratin, Reis, Pommes-Frites oder Nudeln, Gemüsebouquet  
Accompagnement: gratin de pommes de terre, riz, frites ou nouilles,  
bouquet de légumes  
Side dishes: Potato gratin, rice, french fries or noodles, vegetable bouquet

Saucen: Café de Paris, grüne Pfeffersauce, Morchelsauce, Provençale  
Sauces: Café de Paris, sauce au poivron vert, sauce aux morilles, à la provençale  
Sauces: Café de Paris, green pepper sauce, morel sauce, provencestyle sauce

# Rosstall

RESTAURANT – BAR

## Fleischspezialitäten Spécialités de viande Meat specialities

### Garstufen

stark blutig  
blutig  
leicht blutig  
rosa  
durch

### niveaux de cuisson

trés bleu  
bleu  
saignant  
à point  
bien cuit

### cooking levels

Very rare  
Rare  
Medium-rare  
Medium  
Well done

### Herkunft

Wir servieren das Fleisch ausschliesslich aus der hauseigenen Dorfmetzgerei Bayard. Alle Walliserspezialitäten werden in unserer Metzgerei verarbeitet und eingesalzen. Anschliessend werden alle Fleischstücke im Obergeschoss vom Rosstall getrocknet, gepresst und anschliessend aufgehängt bis die Fleischstücke einen Edelschimmel haben und schön trocken sind.

### Origine

Nous servons exclusivement la viande du chef de village local Bayard. Toutes les spécialités valaisannes sont traitées et salées dans notre boucherie. Ensuite, tous les morceaux de viande à l'étage supérieur sont séchés, pressés et ensuite accrochés jusqu'à ce que les morceaux de viande aient un moule noble et soient très secs.

### Origin

We serve the meat exclusively from the local village chef Bayard. All Valais specialties are processed and salted in our butcher shop. Then all pieces of meat are dried in the upper floor of the rosstall, pressed and then hung up until the meat pieces have a noble mold and are very dry.

Rindfleisch:	Schweiz / Irland	Agri Natura
Kalbsfleisch:	Schweiz	Agri Natura
Lammfleisch:	Schweiz / Australien	
Schweinefleisch:	Schweiz	Agri Natura
Blacktiger:	Canada	
Rauchlachs:	Norwegen	

# Rosstall

RESTAURANT – BAR

## Käsespezialitäten

Fromages

Cheeses

### Käseschnitte natur

Croûte au fromage nature  
Melted cheese on bread

18.00

### Walliser Käseschnitte

#### mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Ei

Croûte au fromage à la valaisanne aux tomates, à l'ail, aux oignons et à l'oeuf  
Melted cheese on bread Valais – style with tomatoes, garlic, onions and egg

23.00

### Portion Raclette

Serviert mit Cornichons, Zwiebelsalat und Raclettekartoffeln  
Servis avec cornichons, salade d'oignons et pomme de terre en robe de champs  
Served with gherkins, onion salad and potatoes

9.00

## Käsefondue

Fondue au fromage

Cheese fondue

### Nature / Tomaten

Nature / aux tomates  
Classic / with tomatoes

24.00

### Käsefondue mit Trüffel

Fondue aux truffes  
Cheese fondue with truffles

32.00

## Rösti

### Bergsteiger Rösti mit Speck, Käse und Spiegelei

Rösti montagnard avec lardons, fromage et oeuf au plat  
Montaineer's Rösti with bacon, cheese and fried egg

25.00



# Rosstall

RESTAURANT – BAR

## Dessert

<b>Walliser Sorbet Abricotine</b> Sorbet à l'abricot avec Abricotine du valais Apricot sorbet with Abricotine from the valais	<b>12.00</b>
<b>Walliser Sorbet Williamine</b> Sorbet à la poire avec Williamine du valais Pear sorbet with Williamine from the valais	<b>12.00</b>
<b>Sorbet Colonel</b> Sorbet au citron avec vodka Lemon sorbet with vodka	<b>12.00</b>
<b>Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> Strudel viennois aux pommes avec sauce vanille Traditional Viennese apple strudel with vanilla sauce	<b>12.00</b>
<b>Weisse und dunkle Toblerone Schokolade Mousse</b> Blanc et brun Toblerone mousse au chocolat White and dark Toblerone chocolate mousse	<b>13.00</b>
<b>Frischer Tageskuchen</b> Gâteau frais du jour Fresh Cake	<b>6.00</b>
<b>Eis pro Kugel</b> Glace par boule Ice-cream per scoop	<b>3.50</b>

**Eis**      **Vanille, Erdbeer**  
Glacés    vanille, fraise  
Ice Cream    vanilla, strawberry

**Sorbets**    **Zitrone, Birne, Aprikose**  
citron, poire, abricot  
lemon, pear, apricot