



Diese Woche: Wallis, Maultaschen und mehr

ab Sa.07.09.

Frisch von unserer Kräuter- und Mineralientour in den Walliser Bergen im Binntal haben wir wieder typische Leckereien aus dem Wallis auf der Karte. Wir haben wie immer natürlich auch ein paar kulturelle Infos, die wir gerne mit Ihnen teilen und diesmal ein paar Ausstellungsmineralien zum Anschauen aus dem Binntal einem der bekanntesten Mineralienfundstätten der Welt.

Vorspeisen, Suppen:

Walliser Wildkräuterrahmsuppe mit „Iva“ (Moschus- Bergschafgarbe = Chefs Lieblingskraut) und ihrer Schwester rosa Bergschafgarbe“ dazu Quendel (Bergthymian), diese Woche selbst gesammelte Bergkräuter, Iva wächst erst über 2500 m Seehöhe, Rollgerste (solange Vorrat) € 6,80

Walliser Gourmetbrettli als Vorspeise Erklärung siehe unten bei Hauptgerichte: € 8,80

Vegetarisch, Salat:

Marktsalat, Blattsalate, unserem Hausdressing und marinierten Gemüsen vom Biomüller aus Stetten € 4,00

Sommerlicher Salatteller, großer Salatteller mit Wildblütenkäse, Shi-Take Pilze, Melone und Wildkräuter-Fruchtlederstreifen, Kartoffelbrot € 12,80

Walliser Bio- Raclette (vegetarisch) aus dem Goms, eingelegte Zucchini, gebratene Champignons, gebackenen Kürbisspalten, Broccoli, Sauergemüse, kleine Kartoffeln und Preiselbeeren € 16,80

„Adas bi Hamod“ (vegetarisch), orientalisches- syrisches Linsengericht (AlbLeisa) mit Mangold, fein gewürzt, dazu indischer Paneerkäse (**vegan ohne Käse**), orientalischer Reis € 13,80

Kleine Gerichte:

Wurstsalat von Englers Kalbslyoner (1,2,3,5) mit Cornichons, roten Zwiebeln, Blattpetersilie, Kartoffelbrot € 8,50

Hermannsdorfers French Cheese-Burger mit zwei kleinen Schweinemedallions, Lauchstreifen, Brie de Meaux (König der Brikäse), hausgemachte Mayonnaise Baguette, Blattsalate, Cornichons, Tomaten € 11,80



Hauptgerichte:

Paniertes Schnitzel vom regionalen Schweinerücken (Salbei-Kräuterpanade), in der Pfanne mit Butter gebraten, Bratkartoffeln, Salatbukett € 13,50

Binntaler Rindsbratwurst vom Ehringer Alprind aus dem Wallis direkt von der Metzgerei Nessier aus Münster im Goms (mehrfach ausgezeichnet), das auf Hochweiden bis ca. 2300 müdM lebt. (Solange Vorrat), Schmorzwiebelsößle, Tomaten-Aprikosen-Chutney, Rösti, Salatbukett € 15,80

„Walliser Schnitzel“, regionaler Schweinerücken gefüllt mit Raclettekäse (Biokäserei Goms), gehackten Trockenaprikosen und Speck, Rösti, Grilltomate € 15,80

Syrischer Hähnchengerichte „Mollochia und Shakrieh“, Maispouardenbrüstchen fein gewürzt gegart mit Mollochia (einer Malvenart) und einmal mit heißer Joghurtsoße und gerösteten Pinienkernen, Bryanireis € 17,50

„Gourmetbrettli Wallis“ direkt vom Metzger Nessier in Fiesch mit Walliser Trockenfleisch, Hirschwurst, Gommerli-Wurst, luftgetrockneter Walliser Speck (für mich mit das Beste) und geräucherte Gommerli, Sauergemüse, Walliser Roggenbrot (Wurst zur Mitnahme solange Vorrat) € 17,50

Selbstgemachte Fischknusperle (Saibling aus Schwarzwälder Quellwasserzucht), unsere Sauce Rouille (milde Knoblauchmayonnaise), Butterkartoffeln, Salatbukett € 17,80

Schwäbisches Rostbratenpfännle (200 gr. vom regionalen Roastbeef aus dem Hegau, fein marmoriert und sorgfältig von unserem Metzger Engler gereift), kleine Maultasche und Rotwein-Zwiebelsoße, handgeschabte Spätzle € 19,80

Desserts:

„Café Gourmand“, **Walliser Strahlercup**: Vanilleeis mit Heidelbeersoße, Sahne und kleinem Mineral oder Kristall, Walliser Ziger (hat nichts mit Ziege zu tun) gebacken mit Zwetschgenknödel & Zimtzucker, Shadis original syrisches Baklawa, Espresso € 8,50

Schokoladentarte mit Schattenmorellen, Vanilleeis & Sahne € 5,80
ohne Eis € 4,00



Getränkesspezialitäten

Empfehlungen der Kräuterpädagogin:

Spät-Sommer-Aperitif : Kir „mit der Wiesenkönigin“ 0,1l

Weißwein mit selbstgemachter Mädesüßblütenessenz, € 4,00
 (heimische Wildblütenpflanze gehört zu den Rosengewächsen, schmeckt nach Vanille,
 Honig und ganz leicht nach Mandel)

oder **Secco „mit der Wiesenkönigin“** 0,1l € 4,00

Kir oder Secco mit Verveinelikör, (zitroniges Eisenkraut) 0,1l € 4,00
 eigentlich eine Spezialität aus der Auvergne oder Provence

Weine

Probieren Sie doch mal diese Bodensee-Weine zum Essen, passen auch als Aperitif oder
 als „Dessertwein“

Weiß:

Aufrichts Gelben Muskateller 2017, vom Meersburger Sonnenufer 0,1l € 3,60
 (Muskateller Trauben sind rar am See, eine wahre Fruchtbombe)

0,2l € 7,20

Johanniterbe feinherb, Weingut Fürst, Nonnenhorn 0,2 l € 4,90

Rosé:

Uhudler, Weingut Gratl, slowfoodgeschützte Weinsorte aus dem Südburgenland, das
 Wald(erd)beeren-Aroma der Weintrauben ist außergewöhnlich

0,2l € 7,20

Rot:

Regent feinherb, Weingut Fürst, Nonnenhorn 0,2 l € 4,90

En Guete bei und in „Hermannsdorfers im Schützenhaus

Thomas Hermannsdorfer

Hinweis für Allergiker: Hinweis für Allergiker und Zusatzstoffe: „bitte fragen Sie uns
 nach den Bestandteilen, wir teilen Ihnen gerne die allergenen Bestandteile der frisch
 zubereiteten Speisen mit und finden für Sie eine Alternative“. Auch halten wir
 Informationsmaterial bereit. Ferner benennen wir die kennzeichnungspflichtigen Stoffe
 direkt beim Gericht. Bei zugekaufter Ware als Zutaten für meine Produkte, die ich nicht
 selbst herstelle, können Zusatzstoffe enthalten sein, die kennzeichnungspflichtig sind
 (Ascorbinsäure², Pökelsalz³...). Das heißt nicht, dass wir nicht selbst und frisch kochen,
 wenn einmal Zusatzstoffe auftauchen.