







FINDLERHOF
the flavour of the mountain

Vorspeisen - Starters

Tris di primi

Schottischer Zuchtlachs luftgetrocknet, an Randen mariniert, Vitello tonnato & Rindstatar-   
*Scottish farmed salmon airdried and marinated with beetroot, vitello tonnato & beef tartare** 42.-
*serviert mit Pita Brot - served with pita bread 

Vitello tonnato   29.-


Rindscarpaccio - Beef carpaccio  LF 28.-

Rindstatar* klein/gross - Beef tartare* small/big   LF 29.- / 39.-




Tatar vom Wildlachs (Alaska) * klein/gross - Wild salmon tartare (Alaska)* small/big  32.- / 43.-
*serviert mit Pita Brot - served with pita bread 

Salate - Salads



Frische Blattsalate - klein/gross - Fresh green salad small/big  14.- / 21.-

Randen-Spinatsalat mit warmem Weichkäse, Pinienkernen & Merrettichdressing -  
Beetroot and spinach salad with warm soft cheese, pine kernels & horseradish dressing 26.-

Suppe - Soup

Currycrèmesuppe mit Krevetten - Curry cream soup with prawns    14.-

Knoblauchcrèmesuppe - Creamy garlic soup   14.-

Rindsbouillon mit Ei  oder Sherry - Beef broth with egg  or sherry 9.- / 11.-


Traditionelles - Traditional dishes

Findlerteller**: Trockenfleisch & Hobelkäse - Dried beef & cheese shavings  LF 29.-

Trockenfleischteller**- Serving of dried beef  LF 32.-

Hobelkäseteller** - Serving of cheese shavings 28.-

**Käse- und Fleischspezialitäten aus Walliser Produktion -
Cheese and meat specialties from local production.

 Vegane Gerichte - vegan dishes







Preise inkl. 8,1% MWSt - prices incl. 8,1% VAT

Pasta & Reis - *Pasta & rice*




Spaghetti Napoli	V								23.-
Penne all'arrabbiata	V								25.-
Spaghetti Aglio Olio & peperoncino	V								25.-
Trüffelravioli		2 Stk. / 4 Stk	-	Truffle ravioli		2 pcs. / 4 pcs.		  	28.- / 48.-
Steinpilzrisotto - Porcini mushrooms risotto									34.-
Rotes Curry mit Gemüse und Reis - Red Curry with vegetables and rice	V								31.-

Klassiker - *Classics*







Matterkuchen - *Quiche*

Quiche mit Speck, Lauch & Walliser Bergkäse, Salat - with bacon, leek & mountain cheese, salad							  		36.-
Vegetarische Quiche - Vegetarian quiche:									
mit Lauch & Walliser Bergkäse, Salat - with leek & mountain cheese, salad							  		34.-

Rösti

Rösti mit Speck und Ei - Rösti with bacon and egg									29.-
Rösti Matterhorn: mit Bergkäse und Ei - with mountain cheese and egg							 		31.-

Fleisch - *Meat*

Kalbskotelette (CH) mit rosa Pfeffer, Spaghetti aglio olio e peperoncino & Gemüse - <i>Veal cutlet (CH) with pink pepper, spaghetti aglio olio e peperoncino & vegetables</i>									61.-
Swiss Premium Spareribs (CH) mit Berghonig Glasur & Spaghetti aglio olio e peperoncino - <i>with mountain honey glaze & spaghetti aglio olio e peperoncino</i>									45.-
Rindsfilet mit Steinpilzrisotto und Portweinjus - <i>Beef fillet with porcini mushrooms risotto and port wine jus</i>							 		56.-
Geschmorte Lammhaxe mit Spaghetti aglio olio e peperoncino - <i>Braised lamb shank spaghetti aglio olio e peperoncino</i>									42.-
Eringer Bratwurst (CH) mit Rösti & Zwiebelsauce - <i>Eringer (local beef) with Rösti & onion sauce</i>									32.-