

2916

2006

G O R N E R  
G R A T  
360

3090

3095

**3100** Kulmhotel  
Gornergrat summit experience  
3135

3037

2805

2695

**Speisen & Getränke**  
Meals & beverages  
*Repas & boissons*

2500

Die Küche ist geöffnet von 11:30 bis 15:30

2916

2006

## Vorspeisen und leichte Hauptgänge

Starter and light main courses

*Entrées légères et de plats principaux*

CHF CHF  
½ 1

### Blattsalat

Leaf salad

*Salade verte*

🌱 8.90 16.90

### Bunt gemischter Salat

Mixed salad

*Salade mêlée*

🌱 9.90 18.90

### Bunt gemischter Salat mit Riesencrevetten

Mixed salad with king prawns

*Salade mêlée aux crevettes géantes*

VN 22.90 29.90  
3 St. 6 St.

### Bunt gemischter Salat mit frischen Kalbsleberli

Mixed salad with fresh calf's liver

*Salade mêlée au foie de veau*

24.90 32.90

### Rindstatar mit bunt gemischtem Salat und Toast

Beef tartar garnished with mixed salad and toast

*Tartare de bœuf au salade mêlée et toast*

BR 24.90 32.90  
70g 140g

## Kalte Walliser Spezialitäten

Cold dishes Valais style

*Plats froids du Valais*

CHF CHF  
½ 1 2695

### Hobelkäse

"Cheese-Chippings"

*Rebibes de fromage*

🌱 17.90 25.90



### Walliserteller mit Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenspeck, Hauswurst, Käse, Roggenbrot

Valais Platter with air dried beef, cured ham, cured bacon, cured sausage, cheese, rye bread

*Assiette valaisanne avec viande séchée, jambon cru, lard sec, saucisse sèche, fromage, pain de seigle*

20.90 28.90

### Trockenfleischteller IGP

Air dried beef

*Assiette de viande séchée*

21.90 29.90

2916

2006

## Suppen

Soups

Potages

CHF

### Kraftbrühe mit Flädli

8.90

Clear soup with sliced pancakes

*Bouillon Célestine*

### Tomatencremesuppe mit Pesto

3095  10.90

Cream of tomato with pesto

*Crème de tomate avec pesto*

### Gulaschsuppe

11.90

Goulash-soup

*Potage de goulache*

### Knoblauchsuppe im Walliser Brötchen

 13.90

Cream of garlic served in a wheat-roll

*Crème d'ail servie dans un petit pain valaisan*

### Knoblauchsuppe im Walliser Brötchen mit Käse und Trockenfleisch

19.90

Cream of garlic served in a wheat-roll with cheese and air dried meat

*Crème d'ail servie dans un petit pain valaisan, fromage et viande séchée*

## Teigwaren

Pasta

Pâtes

CHF

1/2

CHF

2695

1

### Spaghetti Napoli

 14.90 19.90

### Spaghetti Pesto

 14.90 19.90

### Spaghetti Bolognese

16.90 21.90

### Lachs-Tortelli an Safransauce

19.90 25.90

Tortelli with salmon on saffron sauce

*Tortelli au saumon au sauce safran*

### Älpler-Makkaroni mit Apfelmus

  14.90 23.90

Macaroni Swiss made with stewed apples

*Macaroni à la Suisse avec compote de pommes*

### Mit gebratenem Speck oder Schinken

+2.00 +2.00

With fried bacon or ham

*Avec bacon frit ou jambon*

## Käse- und Röstispezialitäten

Cheese and Rösti specialties

*Spécialités de fromage et Rösti*

CHF


### Käseschnitte nature

 17.90

Toasted cheese nature

*Croûte au fromage nature*

### Käseschnitte «Williamine» mit Speck und einer Birne

 18.90

Toasted cheese with bacon and a pear

*Croûte au fromage avec du bacon et une poire*

### Käseschnitte «Kulm» mit Schinken, Tomaten und Spiegelei

19.90

Toasted cheese with ham, tomato and fried egg

*Croûte au fromage avec jambon, tomates et œuf au plat*

### Käsefondue

 24.90

Cheese fondue

pro Portion / per portion / par portion

*Fondue au fromage*

### Käsefondue mit Kräutern

 26.90

Cheese fondue with herbage

pro Portion / per portion / par portion

*Fondue au fromage aux herbes*

### Käsefondue mit Tomaten

 27.90

Cheese fondue with tomatoes

pro Portion / per portion / par portion

*Fondue au fromage avec tomates*

### Käsefondue «3100» mit Zwiebeln, Speck, Steinpilzen

 29.90

Cheese fondue with onions, bacon, porcini mushrooms

pro Portion / per portion / par portion

*Fondue au fromage avec oignons, bacon, cèpes*

### **Zusätzlich mit Gschwellti / Pellkartoffeln**

+ 2.50

In addition, with jacket potatoes

*De plus, avec des pommes de terre en robe*

### Rösti nature

 17.90

### Holzhackerrösti mit Schweins- oder Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce

23.90

Rösti with pork or calf sausage and onion sauce

*Rösti avec saucisse de porc ou de veau et sauce à l'oignon*

### Rösti «Gornergrat» mit Schinken, Tomaten, Käse und Spiegelei

25.90

Rösti with ham, tomatoes, cheese and fried egg

*Rösti avec jambon, tomates, fromage et œuf au plat*

### Rösti mit geräuchertem Lachs und Meerrettich-Dip

 NO 27.90

Rösti with smoked salmon and horseradish dip

*Rösti au saumon fumé et dip au raifort*

### Metzger-Rösti mit frischen Kalbsleberli

39.90

Rösti with fresh calf's liver

*Rösti au foie de veau frais*

## Hauptgerichte

Main courses

*Plats principaux*

CHF

### Blätterteigpastetli mit Pilzragout und bunt gemischtem Salat

🌱 25.90

Puff pastry pie with mushrooms, garnished with salad

*Feuilleté aux champignons et salade mêlée*

### Schweinschnitzel paniert

3090 3095 A 28.90

Bread crumbed pork scallop

*Escalope de porc panée*

### Lammkotelette provençale

3037 3135 NZ A 36.90

Chop of lamb provençale

180 g

*Côtelette d'agneau provençale*

### Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti (oder Beilage nach Wahl)

A 38.90

Sliced veal "Zurich style" with rösti (or insert your choice)

*Emincé de veau à la « zurichoise » avec rösti (ou insérez votre choix)*

### Rindsentrecôte mit Pilzrahmsauce oder Kräuterbutter

2805 AR A 41.90

Sirloin of beef with mushroom sauce or herb butter

180 g

*Entrecôte de bœuf avec sauce aux champignons ou au beurre d'herbes*

#### A Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit Tagesgemüse und Pasta,

##### Pommes frites, Reis oder Rösti.

With these dishes we serve vegetables of the day and your choice between pasta, French fries, rice and rösti.

*Nous servons ces plats avec légumes et pâtes, pommes frites, riz ou rösti.*

- Soweit nicht anders vermerkt verwenden wir Schweizerfleisch.
- Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne Auskunft.
- <sup>1</sup> Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.
- Alle Preise inklusive MwSt.
- Unless specified, we serve Swiss meat.
- On request our staff is pleased to inform you about any ingredients in the dishes, which may cause allergies or intolerances.
- <sup>1</sup> Could have been produced with non-hormonal performance promoters, such as antibiotics.
- All prices include VAT.
- Sauf indication contraire de notre part, nous servons uniquement de la viande suisse.
- Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.
- <sup>1</sup> Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques.
- Tous les prix incluent la TVA.

🌱 **vegetarisch** / vegetarian / végétarien

NZ<sup>1</sup> **Neuseeland** / New Zealand / Nouvelle-Zélande AR<sup>1</sup> **Argentinien** / Argentina / Argentine

2916

2006

**Kinderteller (bis 12 Jahre)**

For the children (up to 12 years)

*Pour les enfants (jusqu'à 12 ans)*

CHF

**Wienerli mit Pommes frites oder Pasta**

10.00

Sausage with French fries or pasta

*Saucisse avec pommes frites ou pâtes***Chicken Nuggets mit Pommes frites**

3095

BR

11.00

Chicken Nuggets with French fries

*Chicken Nuggets avec pommes frites***Spaghetti Pesto**

10.00

**Spaghetti Napoli**

10.00

**Spaghetti Bolognese**

11.00

**Spaghetti nature**

9.00

**Schweinschnitzel paniert mit Gemüse, Pommes frites oder Pasta**

12.50

Bread crumbed pork scallop with vegetables, French fries or pasta

*Escalope de porc panée avec légumes et pommes frites ou pâtes*

2695

## Nachspeisen

Desserts

*Desserts*

CHF 1/2 CHF 1

### Dreifarbige Tobleronemousse

Three-coloured Toblerone mousse

*Mousse au Toblerone tricolore*

11.90

### Frischer Früchtekuchen nature

Fresh fruit tart nature

*Tarte aux fruits frais nature*

8.90

### Schokoladentorte nature

Chocolate cake nature

*Gâteau au chocolat nature*

8.90

### Apfelstrudel nature

Apple strudel nature

*Strouzel aux pommes nature*

9.90

### «Coupe Dänemark»: Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagrahm

“Coupe Denmark”: Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

« Coupe danmark » : Glace vanille, sauce au chocolat, crème chantilly

7.90 11.90

### «Walliser Sorbet»: Aprikosensorbet mit Abricotine

“Walliser Sorbet”: apricot sorbet with Abricotine

« Walliser Sorbet » : sorbet abricot avec Abricotine

9.90 13.90

### «Sorbet Colonel»: Zitronensorbet mit Wodka

“Sorbet Colonel”: lemon sorbet with vodka

« Sorbet Colonel » : sorbet au citron avec dela vodka

9.90 13.90

### «Kaffee Kulm»: Doppelter Espresso, 1 Kugel Vanilleeis, Schlagrahm

“Kaffee Kulm”: Double Espresso, 1 scoop vanilla, whipped cream

« Kaffee Kulm » : Espresso double, 1 boule vanille, chantilly

7.90

### Eis: Erdbeere, Schokolade, Stracciatella, Vanille, Zitronensorbet, Aprikosensorbet

Ice cream: Strawberry, Chocolate, Stracciatella, Vanilla,

Lemon sorbet, Apricot sorbet

*Glace : Fraise, Chocolat, Stracciatella, Vanille,*

*Sorbet au citron, Sorbet aux abricots*

3.90  
pro Kugel / per scoop / par boule

### **A** Zusätzlich mit Vanillesauce oder Vanilleeis oder Schlagrahm

In addition, with vanilla sauce or vanilla ice cream or whipped cream

*De plus, avec une sauce à la vanille ou de crème glacée à la vanille ou chantilly*

+ 1.50



GORNERGRAT  
360

3090 3095  
**3100** Kulmhotel  
Gornergrat summit experience  
3135

**Getränke**  
Beverages  
*Boissons*

2500



## Schaumwein

Sparkling wine

*Vin mousseux*

**Prosecco Teresa Rizzi**

CHF 1 dl    CHF 2 dl    CHF 3.75 dl    CHF 7.5 dl

7.50    15.00    44.00

**Folie à deux brut, Adrian Mathier**

8.50    56.00

**Moët Chandon, Brut**

3090

14.00    51.00    96.00

## Roséwein

Rosé wine

*Vin rosé*

Schweiz, Wallis / Switzerland, Valais / Suisse, Valais

CHF 7.5 dl

**Dôle Blanche du Valais – Classique**

35.00

Jean-René Germanier Balavaud, Vétroz | Traubensorte: Pinot Noir und Gamay

Der Dôle Blanche ist zwiebelschalenfarbig. Aus der harmonischen Paarung zwischen dem fruchtigen Gamay und dem feinen Pinot Noir entsteht ein süffiger Sommerwein, den man jung trinken sollte. Ideal zu: Aperitif, Fisch, Fleisch.

## Süsswein

Sweet wine

*Vin doux*

Schweiz, Wallis / Switzerland, Valais / Suisse, Valais

CHF 3.75 dl 2695

**Malvoisie Flétrie**

29.00

Domaines Rouvinez, Sierre | Traubensorte: Pinot Gris

Kräftig gelbes Gewand, goldgel; duftet nach Bienenwachs, reifen Aprikosen, Zimt, leicht kandierten Früchten likörähnlich, geschmeidig, wamherzig, abgerundet. Ideal zu Dessert, mit Erdbeeren, Himbeeren, Obstkuchen und anderen aromaintensiven Süssigkeiten.

2916

2006

**Weisswein**

White wine

*Vin blanc*

Schweiz, Wallis / Switzerland, Valais / Suisse, Valais

5 dl	7.5 dl	1.5 l
CHF	CHF	CHF

**Fendant Balavaud Grand Cru**

39.00

**Jean-René Germanier, Vétroz | Traubensorte: Chasselas/Gutedel**

Helles Gelb mit leicht grauen und grünlichen Tönen. Duft von Reben- und Lindenblüten, fein und leicht, fruchtig, harmonisch, vollmundig, leicht prickelnd. Ideal zu: Aperitif, Fisch, Käsespezialitäten.

**Johannisberg AOC**

3135

45.00

**Hurlevent Charles Favre, Sion | Traubensorte: Sylvaner (Gros Rhin)**

Weich und herb zugleich. Er verströmt ein feines, delikates Bouquet. Ideal zu: Aperitif, Lachs, Gerichten mit Rahmsauce.

**Chardonnay Primus Classicus**

39.00

**Cave Orsat, Martigny | Traubensorte: Chardonnay**

Fruchtig, typisch, unterlegt von Aprikosen-Zitrus-Aromen mit einem Ton von gerösteter Vanille. Elegante, harmonische Struktur, vollmundig, reich, ein rassiger Wein. Ideal zu: Aperitif, Fisch, Spargel, Ziegenkäse.

**Heida Réserve des Administrateurs AOC**

34.00 45.00

**Cave St-Pierre SA, Chamoson | Traubensorte: Heida (Païen)**

Brillantes, grünliches Gelb. Aromen nach Agrumen und Haselnüssen, schöne Fruchtigkeit. Vollmundig, grosszügige Frucht mit guter Unterstützung des Säurespiels. Ideal zu: Aperitif, gegrilltem Fleisch, Käse.

**Sauvignon Blanc AOC**

49.00

2695

**Noble Contrée, Rouvinez Vins Sierre | Traubensorte: Sauvignon Blanc**

Hellgelbe Farbe, in der Nase feines Bouquet nach exotischen Früchten. Ein frischer, trockener, aromatischer, fruchtiger Wein. Lebhaft mit ausgewogener Säure. Idealer Sommerwein. Ideal zu: Aperitif, Vorspeisen, Fisch, Krustentieren.

**Petite Arvine AOC**

55.00

**Château Lichten, Domaines Rouvinez, Sierre | Traubensorte: Arvine oder Petit Arvine**

Helles grünliches Gelb, das an die Farbe der Weinbeeren erinnert; schmeckt nach grünen Zitronen, rosa Grapefruit, Glyzinienblüten; kräftig und fruchtig, lebhaft, aber ohne Aggressivität; leicht salziger Geschmack, lange anhaltendes Aroma am Gaumen. Ideal zu: Aperitif, Geflügel, Fisch, Krustentieren.

**Cuvée Madame Rosmarie blanc**

52.00 99.00

Magnum

**Adrian Mathier, Salquenen |****Traubensorten: Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris und Sylvaner**

Für die schöne Frische und die leichte Salznote ist der Petite Arvine verantwortlich. Der Pinot Blanc verleiht ihm einen Hauch von exotischen Früchten. Der Pinot Gris gibt dem Cuvée Madame Rosmarie Mathier seine Vollmundigkeit und ist für die leichte Restsüsse verantwortlich. Der Sylvaner verleiht ihm seine Langlebigkeit. Ideal zu: Aperitif, Meeresfische und Krustentiere, Geflügel, asiatische Gerichte

## Rotwein

Red wine

*Vin rouge*

Schweiz, Wallis / Switzerland, Valais / Suisse, Valais

CHF 7.5 dl  
CHF 1.5 l

### Dôle Balavaud Grand Cru

39.00

Jean-René Germanier, Vétroz | Traubensorte: Pinot Noir, Gamay

Die Verbindung der Rebsorten verleiht dem Dôle Balavaud Harmonie und Gleichgewicht.

Ein vollmundiger Wein, der sich in würzigen Noten äussert. Ideal zu Fleisch, Geflügel und Käse

### Pinot Noir Réserve des Administrateurs AOC

39.00 76.00

Cave St-Pierre SA, Chamoson | Traubensorte: Pinot Noir

Magnum

Geschmack: Würzig, fruchtig, edel, köstlich. Gaumen: kräftig, feurig, fein und samtig.

Vinifiziert nach traditioneller Art. Ideal zu: rotem Fleisch, Braten, Käse, Wild.

### Cornalin AOC du Valais, Primus Classicus

44.00

Cave Orsat, Martigny | Traubensorte: Cornalin

Intensives Rot mit violetten Reflexen. Eine durch rote Früchte gekennzeichnete Nase, wie die Kirsche, die Erdbeere und Himbeere. Im Mund herrschen Aromen von Kirschen, die durch einen schönen Säuregrad und diskretes Tannin gestützt sind.

Ideal zu: Fleisch, Wild, Käse.

### Syrah, Réserve des Administrateurs AOC

49.00

Cave St-Pierre SA, Chamoson | Traubensorte: Syrah

Tiefes Purpurrot mit violetten Reflexen. Dichtes fruchtiges Bouquet. Komplexe Aromen nach Vanille und Cassis. Gewürznoten und Lakritze. Dichte Struktur, welche durch elegante Tannine unterlegt ist. Im Eichenfass ausgebaut. Ideal zu: Fleisch, Käse.

### Humagne du Valais Réserve des Administrateurs AOC

55.00

Cave St-Pierre SA, Chamoson | Traubensorte: Humagne Rouge

Dunkles rubinfarbenes Kleid. Fruchtaromen nach Heidelbeeren und wilden Brombeeren.

Am Gaumen nach wilden Waldbeeren, harmonische Tanninstruktur, fein und rassig in seiner Art.

Ideal zu: rotem Fleisch, Wild, Käse.

### Cuvée du 3e Millénaire assemblage AOC

59.00 115.00

Cave St-Pierre SA, Chamoson | Trauben: Syrah, Humagne, Merlot, Cabernet, Diolinoir

Magnum

Tiefes und dichtes Rot. Aromen von wilden schwarzen Beeren, gewürzte Noten, diskretes Holz.

Im Gaumen reich und schmackhaft, Aromen von reifen Früchten, mit Noten von Kirschen und

Pflaumen, feine, harmonische und seidige Tannine. Ausbau im Eichenfass.

Ideal zu: rotem Fleisch, Lamm, Käse.

### Cuvée Madame Rosmarie rouge

52.00 99.00

Adrian Mathier, Salquenen |

Magnum

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir und Humagne Rouge

Der Cabernet Sauvignon verleiht der Cuvée Madame Rosmarie Mathier rouge ihren fruchtigen Geschmack. Der Humagne Rouge mit seinen herben, rustikalen Tanninen gibt ihm seine Rasse.

Der Syrah ist verantwortlich für die feine Pfeffernote. Der Pinot Noir verbindet diese drei Weine. Mit seiner Eleganz rundet er diese Cuvée auf diskrete, subtile Art ab. Ideal zu: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild, Käse.

2916

2006

CHF  
7.5 dlCHF  
1.5 lItalien, Apulien / Italy, Apulia / *Italie, Pouilles***Primitivo Gran Sasso**

39.00

**Farnese Vini, Ortona | Traubensorte: Primitivo**

Ein intensiver kräftiger Primitivo mit aromatischem Bouquet und kräftigem Rückgrat.

Ideal zu: Pasta.

Italien, Piemont / Italy, Piedmont / *Italie, Piémont*

7.5 dl 1.5 l

**Barbaresco DOCG**

3090

3095  
55.00**Denazzi, Piemont | Traubensorte: Nebbiolo**

Dieser Barbaresco ist ein imposanter, komplexer und kräftiger Rotwein aus dem Piemont.

Granatapfelrot mit warmem Duft mit Impressionen von Pflaume, Schokolade, Tabak und Leder.

Eleganter Geschmack mit Anklängen roter Frucht. Ideal zu: Gebrilltem, Käse.

Italien, Toskana / Italy, Tuscany / *Italie, Toscane*

7.5 dl 1.5 l

**Le Volte IGT**

65.00 125.00

**Tenuta dell'Ornellaia | Traubensorte: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon**

Magnum

Le Volte mit intensiv fruchtbetonter und würziger Nase ohne negative Eindrücke von Überreife.

Der weiche und seidige Gaumen besticht mit geschmeidigem Tannin, lebendiger, frischer Säure und perfekt ausgewogenem Geschmack und gipfelt in einem lang anhaltenden Finale.

Ideal zu: hellem Fleisch, Pasta.

Italien, Venetien / Italy, Veneto / *Italie, Vénétie*

7.5 dl 1.5 l

**Amarone della Valpolicella Classico De Roari DOC**

79.00

**Luigi Righetti, Veneto | Traubensorte: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara**

Weinrot mit feinen Reifereflexen. Würzig, feine Teenoten, pflaumiger Untergrund, sehr aromatisch.

Im Gaumen eine wunderschöne Extraktsüsse, die sich verteilt. Im eleganten Finale.

Ideal zu: kräftigem Fleisch, Risotto, Pasta.

2695

2916

2006

## Offenausschank

Open wines

*Vins ouverts*

Weisswein / White wine / *Vin blanc* CHF 1 dl CHF 5 dl

**Fendant du Valais AOC** 4.90 23.50

Domaines Rouvinez, Sierre | Traubensorte: Chasselas

Eignet sich besonders gut zum Aperitif, zu Vorspeisen, zu Käsegerichten wie Racelette, Fondue, Gratin und zu Süsswasserfisch aller Art.

**Johannisberg du Valais AOC** 5.40 25.50

Domaines Rouvinez, Sierre | Traubensorte: Sylvaner

Das Bukett verströmt sofort die sorteneigene Duftnoten, die Birnen, weisse Früchte und Röstmandeln erwähnen. Ein idealer Begleiter zu Aperio, Spargeln, See- und Flussfische, rohes Fleisch, Sauerkaut, Geflügelbrust, Halbweichkäse.

**Petite Arvine Primus Classicus AOC** 6.50 29.50

Caves Orsat, Martigny | Traubensorte: Petite Arvine

Das Bukett verschenkt herrliche Düfte von Limetten, Grapefruit und Rhabarber. Ein zusätzlicher Touch von Glyzinien und Maracuja verleihen dem Wein eine seltene aromatische Komplexität. Passt hervorragend zu: Aperio, Käsegerichte, Blauschimmelkäse, würzige Desserts auf Schokoladebasis, Kuchen mit exotischen Früchten.

**Heida Réserve des Administrateurs AOC** 6.90 34.00

Cave St-Pierre SA, Chamoson | Traubensorte: Heida (Païen)

Brillantes, grünliches Gelb. Aromen nach Agrumen und Haselnüssen, schöne Fruchtigkeit. Vollmundig, grosszügige Frucht mit guter Unterstützung des Säurespiels. Ideal zu: Aperitif, gegrilltem Fleisch, Käse.

Roséwein / Rosé wine / *Vin rosé* 1 dl 5 dl

**Dôle blanche du Valais AOC** 5.90 27.50

Domaines Rouvinez, Sierre | Traubensorte: Pinot Noir, Gamay

Begleitet auf sehr angenehme Weise gebratenes und gekochtes Geflügel. Erweist sich als idealer Begleiter der asiatischen Küchen. Passt zu Beginn der Mahlzeit gut zu den meisten Salaten.

Rotwein / Red wine / *Vin rouge* 1 dl 5 dl

**Dôle du Valais AOC** 4.90 23.50

Domaines Rouvinez, Sierre | Traubensorte: Pinot Noir, Gamay

Passt zu rotem Fleisch und Grilladen, zu kalten Buffets oder zu Weichkäse mit Brot.

**Pinot Noir de Sierre AOC** 5.40 25.50

Domaines Rouvinez, Sierre | Traubensorte: Pinot Noir

Passt ausgezeichnet zu grilliertem Fleisch, Terrinen und kaltem Fleisch sowie zu Hartkäse.

**Humagne Rouge Primus Classicus AOC** 6.50 29.50

Caves Orsat, Martigny | Traubensorte: Humagne Rouge

Ein idealer Begleiter zu rotem Fleisch wie Filet und Lammkotelette sowie zu allen Wildspeisen.

**Cornalin du Valais des Administrateurs AOC** 6.50 29.50

Cave St-Pierre SA, Chamoson | Traubensorte: Cornalin

Passt ausgezeichnet zu mariniertem Fleisch wie Sauerbraten, Wildgerichten oder -pfeffer, grilliertem rotem Fleisch, Alpkäse, Trocken- und Pökelfleisch.

2916

<b>Offenausschank</b>	dl	CHF
Cola, Fanta, Sprite, Ice Tea, Apfelschorle, Spezi	3 5	4.70 6.60
Apfelsaft, Orangensaft, Multivitamine, Grapefruitsaft, Tomatensaft, Traubensaft	2	4.90

3090

<b>Getränke in Flaschen</b>	dl	CHF
Mineralwasser Valser (mit / ohne Kohlensäure)	5 15	6.00 9.50
Cola Zero	5	6.60
Ramseier Süssmost	5	6.60
Tonic / Bitter lemon	2	5.20
Rivella rot/blau	5	6.60

<b>Kaffee, Tee, Punsch, Milchgetränke</b>	CHF
Kaffee, Espresso, Hag, Ristretto	4.40
Cappuccino mit Schokopulver	4.90
Kaffee mélange / Milchkaffee	4.90
Latte macchiato	4.90
Doppelter Espresso	6.00
Tee	4.40
Hagebuttentee mit Orangensaft	7.00
Schokolade, Ovomaltine warm / kalt	4.90
Schokolade mélange	6.00
Milch warm / kalt	3.50
Punsch alkoholfrei: Apfel, Rum, Orange	4.70
Tasse heisses Wasser	3.50

2006

<b>Heissgetränke mit Alkohol</b>	CHF
Kaffee «Gornergrat»	9.50
Kaffee «Valaisanne»	11.00
Abricotine, Williams	
Corretto	6.50
Kaffee fertig	7.50
Kaffee Lutz	6.50
Schümli Pflümli, Kaffee Amaretto	9.50
Irish Coffee, Kaffee Baileys	11.00
Tee mit Rum, Jägertee	7.50
Glühwein	7.50
Schokolade mit Rum	7.50
Schokolade mit Rum und Rahm	9.00

3095

<b>Bier / Beer / Bière</b>	CHF	CHF	CHF	CHF
	2 dl	3 dl	3.3 dl	5 dl
Calanda vom Fass	4.00	5.00		7.00
Erdinger Weissbier				8.20
Heineken			6.00	
Erdinger alkoholfrei			5.50	
Calanda Radler			5.50	

2695

<b>Suure Moscht / Cider / Cidre</b>	Vol.-%	dl	CHF
Ramseier Suure Moscht	4.2	5	7.50
Strongbow Gold Apple	4.5	3.3	5.50

2500

<b>Aperitifs</b>	Vol.-%	cl	CHF
<b>Cynar</b>	16.5	4	7.00
<b>Campari</b>	23	4	7.00
<b>Sherry medium dry</b>	15	4	7.00
<b>Martini bianco/rosso</b>	15	4	7.00
<b>Pastis</b>	45	2	7.00
<b>Appenzeller</b>	29	4	7.00
<b>Fernet</b>	40	4	7.00
<b>Jägermeister</b>	35	4	7.00
<b>Zusatz Softdrink</b>			4.00
<b>Gespritzter Weisswein süss/sauer</b>			6.50
<b>Aperol Spritz</b>			9.00
<b>Crodino (ohne Alkohol)</b>			5.20

<b>Long Drinks</b>	Vol.-%	cl	CHF
<b>Gin, Vodka, Rum</b>	37.5	4	9.00
<b>Zusatz Softdrink</b>			4.00

<b>Whiskys</b>	Vol.-%	cl	CHF
<b>Johnny Walker Red Label</b>	40	4	9.00
<b>Chivas Regal</b>	40	4	12.00
<b>Oban</b>	43	4	16.00

<b>Liqueurs</b>	Vol.-%	cl	CHF
<b>Grand Marnier</b>	40	2	7.00
<b>Amaretto</b>	28	2	7.00
<b>Baileys</b>	17	2	7.00

<b>Digestifs</b>	Vol.-%	cl	CHF
<b>Morand: Williamine, Abricotine, Framboise, Kirsch, Zwetschgen, Plümli, Golden Delicious</b>	43	2	8.50
<b>Morand: Kräuter, Enzian</b>	40	2	8.50
<b>Grappa di Amarone</b>	40	2	7.50
<b>Grappa di Barolo</b>	42	2	8.50
<b>Grappa di Brunello di Montalcino</b>	40	2	9.50
<b>Grappa di Tignanello Antinori</b>	42	2	12.00
<b>Cognac Rémy Martin VSOP</b>	40	2	9.50
<b>Armagnac</b>	40	2	9.00
<b>Calvados</b>	40	2	9.00
<b>Vieille Prune</b>	41	2	9.50

3090 3095

# 3100 Kulmhotel

Gornergrat summit experience 3135



## Vorspeisen und leichte Hauptgänge

Starter and light main courses

*Entrées légères et de plats principaux*

CHF CHF  
1/2 1

**Blattsalat / Leaf salad / Salade verte**  8.90 16.90

**Bunt gemischter Salat / Mixed salad / Salade mêlée**  9.90 18.90

## Kalte Walliser Spezialitäten

Cold dishes Valais style

*Plats froids du Valais*

CHF CHF  
1/2 1

**Hobelkäse / "Cheese-Chippings" / Rebibes de fromage**  17.90 25.90



**Walliserteller mit Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenspeck, Hauswurst, Käse, Roggenbrot**

Valais Platter with air dried beef, cured ham, cured bacon, cured sausage, cheese, rye bread

*Assiette valaisanne avec viande séchée, jambon cru, lard sec, saucisse sèche, fromage, pain de seigle*

20.90 28.90

**Trockenfleischteller IGP / Air dried beef / Assiette de viande séchée** 21.90 29.90

## Suppen / Soups / Potages

CHF

**Kraftbrühe mit Flädli / Clear soup with sliced pancakes / Bouillon Célestine** 8.90

**Gulaschsuppe / Goulash-soup / Potage de goulache** 11.90

**Knoblauchsuppe im Walliser Brötchen**  13.90

Cream of garlic served in a wheat-roll

*Crème d'ail servie dans un petit pain valaisan*

## Hauptgerichte / Main courses / Plats principaux

CHF

**Wienerli mit Pommes frites oder Pasta** 10.00

Sausage with French fries or pasta

*Saucisse avec pommes frites ou pâtes*

**Chicken Nuggets mit Pommes frites** BR 11.00

Chicken Nuggets with French fries

*Chicken Nuggets avec pommes frites*



Soweit nicht anders vermerkt verwenden wir Schweizerfleisch. | **Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne Auskunft.** | <sup>1</sup> Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein. | **Alle Preise inklusive MwSt.** / Unless specified, we serve Swiss meat. | On request our staff is pleased to inform you about any ingredients in the dishes, which may cause allergies or intolerances. | <sup>1</sup> Could have been produced with non-hormonal performance promoters, such as antibiotics. | All prices include VAT. / **Sauf indication contraire de notre part, nous servons uniquement de la viande suisse.** | *Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.* | <sup>1</sup> Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques. | Tous les prix incluent la TVA.

## Teigwaren

Pasta	3090	3095	CHF 1/2	CHF 1
<i>Pâtes</i>				
<b>Spaghetti Napoli</b>	3135	🍴	14.90	19.90
<b>Spaghetti Pesto</b>		🍴	14.90	19.90
<b>Spaghetti Bolognese</b>			16.90	21.90
<b>Älpler-Makkaroni mit Apfelmus</b>		A 🍴	14.90	23.90
Macaroni Swiss made with stewed apples <i>Macaroni à la Suisse avec compote de pommes</i>				
<b>A Mit gebratenem Speck oder Schinken</b>			+ 2.00	+ 2.00
With fried bacon or ham <i>Avec bacon frit ou jambon</i>				

## Käse- und Röstispezialitäten

Cheese and Rösti specialties  
*Spécialités de fromage et Rösti*

			CHF
<b>Käseschnitte nature / Toasted cheese nature / Croûte au fromage nature</b>		🍴	17.90
<b>Käseschnitte «Kulm» mit Schinken, Tomaten und Spiegelei</b>			19.90
Toasted cheese with ham, tomato and fried egg <i>Croûte au fromage avec jambon, tomates et œuf au plat</i>			
<b>Käsefondue / Cheese fondue / Fondue au fromage</b>		A B 🍴	24.90
<b>Käsefondue mit Kräutern</b>		A B 🍴	26.90
Cheese fondue with herbage <i>Fondue au fromage aux herbes</i>			
<b>Käsefondue mit Tomaten</b>		A B 🍴	27.90
Cheese fondue with tomatoes <i>Fondue au fromage avec tomates</i>			
<b>Käsefondue «3100» mit Zwiebeln, Speck, Steinpilzen</b>		A B	29.90
Cheese fondue with onions, bacon, porcini mushrooms <i>Fondue au fromage avec oignons, bacon, cèpes</i>			
<b>A Zusätzlich mit Gschwelltti / Pellkartoffeln</b>			+ 2.50
In addition, with jacket potatoes <i>De plus, avec des pommes de terre en robe</i>			
<b>Rösti nature</b>		🍴	17.90
<b>Rösti «Gornergrat» mit Schinken, Tomaten, Käse und Spiegelei</b>			25.90
Rösti with ham, tomatoes, cheese and fried egg <i>Rösti avec jambon, tomates, fromage et œuf au plat</i>			
<b>Rösti mit geräuchertem Lachs und Meerrettich-Dip</b>		NO	27.90
Rösti with smoked salmon and horseradish dip <i>Rösti au saumon fumé et dip au raifort</i>			

🍴 **vegetarisch** / vegetarian / végétarien NO **Norwegen** / Norway / Norvège

B **Pro Portion** / Per portion / Par portion

Speisekarte von 15.30 bis 19.00 Uhr / Menu from 3.30 p.m. to 7.00 p.m. / Menu de 15h30 à 19h00