

Ein Ort zum Geniessen, Verweilen und Feiern

Für unsere kleinen Bergsteiger

Chicken-Nuggets mit einer Portion Pommes Frites

14.00

Portion Goldrausch (Pommes Frites)

7.00

Mini Rösti mit Wienerli

12.50

Hörnli mit Tomatensauce

11.50

Zum Auftakt

Knackiger bunter gemischter Salat

mit Liebe zubereitet und mit französischem oder italienischem Dressing verfeinert.

Klein 8.50 | gross 14.50

Insalata Caprese

Sonnengereifte Tomaten treffen auf cremigen Mozzarella und frisches Basilikum, abgerundet mit feinem Olivenöl.

14.50

Walliser Hüsteller

Das Beste aus unseren Bergen: Würziges Trockenfleisch, feiner Rohschinken und Speck. Dazu servieren wir Hauswurst und Bergkäse direkt aus dem Dorf.

26.00

Unsere Herzstücke

Hausgemachter «Eischoller Alpentraum» (Cordon-Bleu)

Vom Walliser Schwein, gefüllt mit würzigem Käse und saftigem Schinken, goldgelb in der Pfanne ausgebacken. Serviert mit knusprigen Pommes Frites und Gemüse.

29.00

Der «EGGA» Burger

Saftiges Hackfleisch vom Schweizer Rind, getoppt mit schmelzendem Käse in einem fluffigen Brioche-Bun mit einer Portion Pommes Frites.

25.50

Klassisches paniertes Schweineschnitzel

Zart geklopft, knusprig paniert und serviert mit unseren beliebten Pommes Frites und Gemüse.

26.00

Die Küche empfiehlt

«Spareribs» Sommerliche Grillfreude

Zarte Schweinerippchen mariniert, serviert mit knusprigen Country Cuts und Jack Sauce.

24.00

Poulet-Flügeli im Chörbli

Marinierte Poulet-Flügeli aus dem Ofen mit goldbraunen Country Cuts.

19.50

Risotto «Primavera Oriental» (Vegan)

Cremiges Risotto, mit Kokosmilch verfeinert, kombiniert mit buntem Marktgemüse und einem Spritzer Limettensaft – veganer Genuss auf höchstem Niveau.

18.50

Roastbeef «Rosa Traum»

Zartes Roastbeef, perfekt rosa gegart, serviert mit einer würzigen Tartarsauce und goldbraunen Pommes Frites.

Klein 19.50 | gross 26.00

Goldgelbe Rösti-Spezialitäten

Sommer-Rösti «Gartenfrisch»

Unsere knusprige Rösti, garniert mit buntem Blattsalat, süssen Cherry Tomaten und leichtem Hüttenkäse – die leichte Art Rösti zu geniessen.

18.50

Der herz hafte Schweizer Klassiker

Hausgemachte Rösti – zartem Rindsgeschnetzeltem mit getrockneten Tomaten und Gemüse. Ein echtes Stück Heimat!

27.50

Rösti «Strygge»

Goldgelbe Rösti mit einem würzigen Käse-Schüblig und Gemüse

21.00

Sommerlicher Genuss

Tapas Teller «all Chef»

Lassen Sie sich überraschen.

22.50

Eischoller Fitnesssteller

Knackig bunte Marktsalate mit:

Schweinesteak mit Kräuterbutter

27.50

Mediterrane Quiche

Vegetarische Quiche mit grilliertem Sommer Gemüse

20.50

Spareribs

Zarte Schweinerippchen mariniert

24.00

Pouletbrust mit Kräuterbutter

23.00

Unser Geheimtipp

Fleischfondue Chinoise «EGGA»

mit einem kleinen gemischten Salat – verschiedenen Saucen und Beilagen
ab zwei Personen (auf Vorbestellung)

49.00 pro Person

Herkunft & Deklaration

Wir legen grössten Wert auf Transparenz und Qualität.

Fleischherkunft:

- Informieren Sie sich beim Personal
- Fleisch aus Südamerika/Australien kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein

Allergien & Intoleranzen:

Liebe Gäste, informieren Sie sich bei uns über Zutaten in unseren Gerichten.

Preise: Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt

Von der Sonne geküsst. Im Glas vollendet.

Walliser Weissweine

Fendant (Fils Maye) – Das Wallis im Glas

Chasselas | trocken, spritzig & mineralisch

10cl 3.80 | 50cl 18.00

Johannisberg (Fils Maye) – Der Geschmeidige

Sylvaner | mild, fruchtig & füllig

10cl 3.90 | 50cl 19.00

Cuvée N°1 Assemblage (Seewer) – Die feine Perle

Muscat, Chardonnay & Johannisberg | elegant, floral & spritzig

75cl 33.00

Walliser Rotweine

Dôle (Caves Montani) – Die Walliser Seele

Pinot Noir & Gamay | harmonisch, beerig & ehrlich

10cl 3.80 | 50cl 18.00

Pinot Noir (Caves Montani) – Der Charaktervolle

Blauburgunder | samtig, fruchtig & tief

10cl 3.90 | 50cl 19.00

Positivo (Seewer) – Der Optimist

Assemblage Rouge | kraftvoll, fruchtig & modern

37.5cl 19.00 | 75cl 36.00

Cornalin (Caves Montani) – Der Exklusive

Landroter | farbstark, würzig & langlebig

75cl 36.00

Walliser Rosé Weine

Chapeau Blanc de Noir (Seewer) – Der Unbeschwerte

Pinot Noir | erfrischend & lebendig

10cl 3.90 | 50cl 19.00

Rosé (Fils Maye) – Der Gesellige

Gamay | fruchtig & frisch

10cl 3.80 | 50cl 18.00