



Vorspeisen

Entrées - Starters

1/2 1/1

*Kalt
Froide
Cold*

Walliser Trockenfleisch
Viande séchée du Valais
Air-dried beef from Valais

15,-- 25,--

Walliser Rohschinken
Jambon cru du Valais
Dry-cured ham from Valais

13,50 23,--

Whymper-Teller
Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst und Käse
Viande séchée, jambon cru, lard, saucisse valaisanne et fromage
Dried beef, dry-cured ham, bacon, dried sausage and cheese

29,--

Melone mit Rohschinken
Melon et jambon cru
Melon with dry-cured ham

16,50

*Warm
Chaude
Hot*

Bouillon mit Pfannkuchenstreifen und Sherry
Bouillon Célestine au sherry
Beef broth with sliced pancakes and Sherry

8,50

Walliser Weinsuppe
Potage au vin valaisan
Wine soup Valais style

9,50

* **Burgunderschnecken** 6 / 12 Stück 12,50 23,--
Escargots à la Bourguignonne 6 / 12 pièces
Snails in garlic-herb butter 6 / 12 pieces

* Zubereitungszeit: mindestens 10 Minuten
Temps de préparation: au moins 10 minutes
Preparation time: at least 10 minutes

Salate

Salades - Salads

Grüner Salat <i>Salade verte</i> Green salad	9,--
Gemischter Salat <i>Salade de crudités</i> Mixed salad	11,50
Cervelatsalat <i>Salade de cervelas</i> Swiss sausage "Cervelat" salad	19,--
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum <i>Tomates-mozzarella au basilic frais</i> Tomatoes with mozzarella and fresh basil	16,--

Kindermenu



Menus pour enfants - Children's menus
bis 12 Jahre - up to 12 years - jusqu'à 12 ans



Pouletschnitzel paniert mit Pommes frites <i>Escalope de poulet panée et pommes frites</i> Breaded escalope of chicken with French fries	15,--
Rindsfilet vom Grill mit Pommes frites <i>Filet de bœuf grillé et pommes frites</i> Grilled fillet of beef with French fries	100 gr. 23,--

Fleischgerichte

Viande mets – Meat dishes

	Bratwurst „Whymper-Stube“ mit Pommes frites	22,--
	<i>Saucisse „Whymper-Stube“ et pommes frites</i>	
	Sausage „Whymper-Stube“ and French fries	
	„Fitnessteller“	
	Bunt gemischter Salatteller mit...	
	<i>Salade de crudités et...</i>	
	Colorful mixed salad with...	
	...Pouletbrust, <i>suprême de poulet</i> , chicken breast	24,--
	...Rindssteak, <i>steak de bœuf</i> , beef steak	30,--
	* Schweinsschnitzel paniert	29,--
	<i>Escalope de porc panée</i>	
	Breaded escalope of pork	
	* Rinds-Pfeffersteak vom Grill mit Pfeffersauce	36,--
	<i>Steak de bœuf au poivre grillé et sauce poivrade</i>	
	Grilled beef pepper steak and pepper sauce	
	* Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter	45,--
	<i>Filet de bœuf grillé et beurre aux herbes</i>	
	Grilled fillet of beef with herb butter	

- * Als Beilage servieren wir Ihnen Gemüse und Pommes frites oder Reis.
En accompagnement, nous servons des légumes et pommes frites ou riz.
As side dish we serve vegetables and French fries or rice.

Unsere Spezialitäten

Nos spécialités – our specialities



Fleischfondues

Fondues à la viande - Meat fondues

ab 2 Personen / dès 2 personnes / from 2 persons

Unsere Fleischfondues servieren wir Ihnen mit verschiedenen frischen Salaten, Saucen, Früchten und Pommes frites und/oder Reis.

Nos fondues à la viande sont servies avec une variété de salades fraîches, sauces, fruits et pommes frites et/ou riz.

Our meat fondues are served with a variety of fresh salads, sauces, fruits, French fries and/or rice.

Bourguignonne	Rindfleisch <i>Viande de bœuf</i> Beef	pro Person	45,--
Chinoise	Rinds- und Kalbfleisch <i>Viande de bœuf et de veau</i> Beef and veal	pro Person	47,--
Whympfer-Stube	Rindsfilet, in Bouillon <i>Filet de bœuf, en bouillon</i> Fillet of Beef, in broth	pro Person	49,--
	Supplements		
	Fleisch / <i>Viande</i> / Meat	1 Portion, 120 gr.	15,--
	Saucen / <i>Sauces</i>	1 Portion	2,50
	Salate / <i>salades</i> / salads	1 Portion	3,50
	Reis / <i>riz</i> / rice	1 Portion	5,--
	Pommes frites / French fries	1 Portion	9,--
		½ Portion	5,50



Käsefondues

Fondues au fromage - Cheese fondues

Zuschlag für Einzelportion CHF 2.-- / Supplément portion individuelle CHF 2.-- / Supplement for single serving CHF 2.--

Alle unsere Käsefondues servieren wir mit Brot und Schalenkartoffeln.

Toutes nos fondues au fromage sont servies avec du pain et des pommes de terre en robe des champs.

All our cheese fondues are served with bread and potatoes in their skin.

Käsefondue	25,50
<i>Fondue au fromage</i> Cheese fondue	
Käsefondue „Hausart“ mit Birnen serviert	28,--
<i>Fondue au fromage maison servie avec poires</i> Cheese fondue "House specialty" served with pears	
Tomatenfondue	28,--
<i>Fondue aux tomates</i> Cheese fondue with tomatoes	
Käsefondue mit frischen Champignons	28,--
<i>Fondue au fromage et champignons frais</i> Cheese fondue with fresh mushrooms	
Käsefondue mit Gorgonzola	28,--
<i>Fondue au gorgonzola</i> Cheese fondue with gorgonzola	
Käsefondue mit Chili	28,--
<i>Fondue au fromage et Chili</i> Cheese fondue with Chili	
Käsefondue mit Prosecco	30,--
<i>Fondue au fromage avec Prosecco</i> Cheese fondue with Prosecco	



"Fondueplausch"

zu unseren Käsefondues – avec nos fondues au fromage – with our cheese fondues

ab 2 Personen / dès 2 personnes / from 2 persons:

Trockenfleisch, Cherry-Tomaten, Birnen, Champignons, Maiskolben, Silberzwiebeln und Cornichons	pro Person	8,50
<i>viande séchée, tomates-cerises, poires, champignons, épis de maïs, oignons blancs et cornichons</i> air-dried meat, cherry-tomatoes, pears, mushrooms, baby corn, pickled pearl onions and gherkins		

Extras	Cornichons + Silberzwiebeln / <i>oignons blancs + cornichons</i> / pickled pearl onions + gherkins Champignons / <i>champignons</i> / mushrooms Birnen / <i>poires</i> / pears Cherry-Tomaten / <i>tomates-cerises</i> / cherry-tomatoes Maiskolben / <i>épis de maïs</i> / baby corns	je Portion	3,50
--------	---	------------	------



Raclette

Portion		9,50
mit Cornichons, Silberzwiebeln und Kartoffeln		
<i>avec oignons blancs, cornichons et pommes de terre en robe des champs</i>		
with pickled pearl onions, gherkins and potatoes in their skin		

Menu Klein Matterhorn

Vorspeise	Gemischter Salat <i>Salade de crudités</i> Mixed salad	38,--
Hauptgang	3 Raclettes mit Cornichons, Silberzwiebeln und Kartoffeln <i>3 Raclettes avec oignons blancs, cornichons et pommes de terre en robe des champs</i> 3 Raclettes with pickled pearl onions, gherkins and potatoes in their skin	
Dessert	Aprikosensorbet mit Abricot <i>Sorbet Valaisan</i> Apricot-sherbet with Abricot	

Menu Breithorn

ab 2 Personen / dès 2 personnes / from 2 persons
Preis pro Person / prix par personne / price per person

Vorspeise	Walliser Trockenfleisch <i>Viande séchée du Valais</i> Air-dried beef from Valais	38,--
Hauptgang	Käsefondue <i>Fondue au fromage</i> Cheese fondue	
Dessert	Sorbet Whympfer-Stube <i>Sorbet citron et Prosecco</i> Lemon sherbet with Prosecco	

Menu Matterhorn

Vorspeise	1 Raclette mit Walliser Trockenfleisch Cornichons, Silberzwiebeln und Kartoffeln <i>1 Raclette et viande séchée du Valais</i> <i>oignons blancs, cornichons et pommes de terre en robe des champs</i> 1 Raclette with air-dried beef from Valais pickled pearl onions, gherkins and Jacket potatoes	55,--
Hauptgang	Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter, gemischter Salat und Pommes frites <i>Filet de bœuf grillé et beurre aux herbes, salade de crudités et pommes frites</i> Grilled fillet of beef with herb butter, mixed salad and French fries	
Dessert	Aprikosensorbet mit Abricot <i>Sorbet Valaisan</i> Apricot-sherbet with Abricot	

Allergien

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, beraten Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

Notre personnel sera heureux de vous conseiller sur les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.

Our staff will be happy to advise you about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances.

Fleischherkunft

Provenances de la viande / Meat provenance:

Schwein / <i>Porc</i> / Pork	SUI
Kalb / <i>Veau</i> / Veal	SUI
Rind / <i>Boeuf</i> / Beef	IRL / PRY
Poulet / Chicken	SUI