



Vorspeisen

Entrées - Starters

1/2 1/1

Kalt
Froide
Cold

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

15,-- 27,--

Rohschinken
Jambon cru
Dry-cured ham

14,-- 23,50

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
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum <i>Tomates-mozzarella au basilic frais</i> Tomatoes with mozzarella and fresh basil	16,50

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,--

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, 4 hausgemachten Saucen, Früchten, Mixed pickles und Pommes frites und/oder Reis.

Nos fondues à la viande sont servies avec une variété de salades fraîches, 4 sauces maison, fruits, mixed pickles et pommes frites et/ou riz.

Our meat fondues are served with various fresh salads, 4 homemade sauces, fruits, mixed pickles and French fries and/or rice.

Bourguignonne	Rindfleisch, in Öl <i>Viande de bœuf, à l'huile</i> Beef, in oil	pro Person, 180 gr.	46,--
Chinoise	Rinds- und Kalbfleisch, in Bouillon <i>Viande de bœuf et de veau, en bouillon</i> Beef and veal, in broth	pro Person, 180 gr.	48,--
Whympfer-Stube	Rindsfilet, in Bouillon <i>Filet de bœuf, en bouillon</i> Fillet of Beef, in broth	pro Person, 180 gr.	49,--
	Supplements		
	Fleisch / <i>Viande</i> / Meat	1 Portion, 120 gr.	16,--
	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	8,50
		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 / "Gschwellti".
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 <i>Fondue au fromage</i> Cheese fondue	26,--
Käsefondue "Hausart" (zusätzlich mit Birnen serviert) <i>Fondue au fromage maison (servie en plus avec poires)</i> Cheese fondue "House specialty" (additionally served with pears)	28,50
Tomatenfondue <i>Fondue aux tomates</i> Cheese fondue with tomatoes	28,50
Käsefondue mit frischen Champignons <i>Fondue au fromage et champignons frais</i> Cheese fondue with fresh mushrooms	28,50
Käsefondue mit Gorgonzola <i>Fondue au gorgonzola</i> Cheese fondue with gorgonzola	28,50
Käsefondue mit Chili <i>Fondue au fromage et Chili</i> Cheese fondue with Chili	27,50
Bier-Fondue (enthält Kümmel) <i>Fondue au fromage à la bière (contient du cumin)</i> Beer Cheese fondue (contains caraway)	27,50
Käsefondue mit Prosecco <i>Fondue au fromage avec Prosecco</i> Cheese fondue with Prosecco	31,--



"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 9,--

*viande séchée, tomates-cerises, poires, champignons,
épis de maïs, oignons blancs et cornichons*

air-dried meat, cherry-tomatoes, pears, mushrooms,
baby corn, pickled pearl onions and gherkins

Extras

**Cornichons + Silberzwiebeln / oignons blancs +
cornichons / pickled pearl onions + gherkins**

je Portion 3,80

Champignons / champignons / mushrooms

Birnen / poires / pears

Cherry-Tomaten / tomates-cerises / cherry-tomatoes

Maiskolben / épis de maïs / baby corns



Raclette

Portion

9,50

mit Cornichons, Silberzwiebeln, Aprikosen Chutney und Kartoffeln

*avec oignons blancs, cornichons, chutney d'abricot et pommes de terre
en robe des champs*

with pickled pearl onions, gherkins, apricot chutney and potatoes in
their skin

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>poitrine de poulet</i> , chicken breast	24,--
...Schweinssteak, <i>steak de porc</i> , pork steak	26,50
...Rumpsteak	35,--
* Schweins schnitzel paniert	29,50
<i>Escalope de porc panée</i>	
Breaded escalope of pork	
* Rinds-Pfeffersteak vom Grill mit Pfeffersauce	37,50
<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.

Menu Klein Matterhorn

<i>Vorspeise</i>	Gemischter Salat <i>Salade de crudités</i> Mixed salad	38,--
<i>Hauptgang</i>	3 Portionen Raclettes mit Cornichons, Silberzwiebeln, Aprikosen Chutney und Kartoffeln 3 portions de Raclettes avec oignons blancs, cornichons, chutney d'abricot et pommes de terre en chemise 3 portions of Raclettes with pickled pearl onions, gherkins, apricot chutney and Jacket potatoes	
<i>Dessert</i>	Aprikosensorbet mit Abricot "Sorbet Valaisan" Apricot-herbet with Abricot	

Menu Breithorn

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

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

Menu Matterhorn

<i>Vorspeise</i>	1 Portion Raclette mit Walliser Trockenfleisch Cornichons, Silberzwiebeln, Aprikosen Chutney und Kartoffeln <i>1 portion de Raclette et viande séchée du Valais</i> <i>oignons blancs, cornichons, chutney d'abricot et pommes de terre en chemise</i> 1 portion of Raclette with air-dried beef from Valais pickled pearl onions, gherkins, apricot chutney and Jacket potatoes	56,--
<i>Hauptgang</i>	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	
<i>Dessert</i>	Aprikosensorbet mit Abricot "Sorbet Valaisan" Apricot-herbet 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	BRA / PRY
Poulet / Chicken	SUI