



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
Air-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 Pfannkuchen
Bouillon Célestine
Beef broth with pancake strips

8.50

Walliser Weinsuppe
Potage au vin valaisan
Wine soup Valais style

9.50

Burgunderschnecken
Escargots à la Bourguignonne
Snails in garlic-herb butter

6 / 12 Stück
6 / 12 pièces
6 / 12 pieces

12.50 23.--

Salate

Salades – Salads

1/2

1/1

Grüner Salat

Salade verte

Green salad

9.--

Gemischter Salat

Salade de crudités

Mixed salad

11.50

Nüsslisalat (Feldsalat) mit Ei, Speck und Croutons

Salade de rampon aux oeufs, lardons et croûtons

Lamb's lettuce salad with egg, bacon and croutons

12.50

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Tomates-mozzarella au basilic frais

Tomatoes with mozzarella and fresh basil




11.50

16.--

Bratwurst „Whymper-Stube“ mit Pommes frites 22.--
Saucisse „Whymper-Stube“ et pommes frites
Sausage „Whymper-Stube“ and French fries

Fitnesssteller

Bunt gemischter Salatteller mit...
Salade de crudités et...
Colorful mixed salad with...

-  ...Pouletbrust, *suprême de poulet*, chicken breast 23.--
-  ...Schweinssteak, *steak de porc*, pork steak 25.--
-  ...Rindssteak, *steak de bœuf*, beef steak 30.--

* Schweinsschnitzel paniert 28.50
Escalope de porc panée
Breaded escalope of pork

* Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter 28.50
Steak de porc grillé et beurre aux herbes
Grilled pork steak with herb butter

* Rinds-Pfeffersteak vom Grill mit Pfeffersauce 35.--
Steak de bœuf au poivre grillé et sauce poivrade
Grilled beef pepper steak and pepper sauce

* Grillteller mit Kräuterbutter 37.--
Mixed grill et beurre aux herbes
Mixed grill with herb butter

* Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter 45.--
Filet de bœuf grillé et beurre aux herbes
Grilled fillet of beef with herb butter

* Als Beilage servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter,
Gemüse und Pommes frites oder Reis.
*Comme garniture nous vous proposons beurre aux herbes maison,
des légumes et pommes frites ou riz.*
As side dish we serve home-made herb butter vegetables and
French fries or rice.

Fleischfondues

1/1

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.

<i>Bourguignonne</i>	Rindfleisch <i>Viande de bœuf</i> Beef	pro Person	45.--
<i>Chinoise</i>	Rinds- und Kalbfleisch <i>Viande de bœuf et de veau</i> Beef and veal	pro Person	47.--
<i>Whymper-Stube</i>	Rindsfiletswürfel, in Bouillon <i>Filet de bœuf, en bouillon</i> Fillet of Beef, in broth	pro Person	49.--
	Supplement Fleisch / Viande / Meat, Portion	120 gr.	18.50

Kindermenu

Menus pour enfants - Children's menus

bis 12 Jahre

Pouletschnitzel paniert mit Pommes frites
Escalope de poulet panée et pommes frites
Breaded escalope of chicken with French fries



15.--

Rindsfilet vom Grill mit Pommes frites
Filet de bœuf grillé et pommes frites
Grilled fillet of beef with French fries

100 gr.

23.--

Käsefondues

Fondues au fromage - Cheese fondues

Preise pro Person ab 2 Portionen / prix par personne dès 2 portions / price per person from 2 portions

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

Unsere Käsefondues servieren wir mit Brot und Kartoffeln.

Nos fondues au fromage sont servies avec du pain et des pommes de terre en chemise.

Our cheese fondues are served with bread and Jacket potatoes.

Käsefondue <i>Fondue au fromage</i> Cheese fondue	25.50
Käsefondue „Hausart“ mit Birnen serviert <i>Fondue au fromage maison servie avec poires</i> Cheese fondue "House specialty" served with pears	28.--
Tomatenfondue <i>Fondue aux tomates</i> Cheese fondue with tomatoes	28.--
Käsefondue mit frischen Champignons <i>Fondue au fromage et champignons frais</i> Cheese fondue with fresh mushrooms	28.--
Käsefondue mit Gorgonzola <i>Fondue au gorgonzola</i> Cheese fondue with gorgonzola	28.--
Käsefondue mit Chili <i>Fondue au fromage et Chili</i> Cheese fondue with Chili	28.--
Käsefondue mit Walliser Rohschinken <i>Fondue au fromage et jambon cru du Valais</i> Cheese fondue with dry-cured ham from Valais	28.--
Käsefondue mit Walliser Trockenfleisch <i>Fondue au fromage et viande séchée du Valais</i> Cheese fondue with air-dried beef from Valais	28.--
Bier-Fondue "Michl" <i>Fondue au fromage à la bière "Michl"</i> Beer Cheese fondue "Michl"	28.--
Käsefondue mit Prosecco <i>Fondue au fromage avec Prosecco</i> Cheese fondue with Prosecco	30.--

Portion	Cornichons und/oder Silberzwiebeln, Champignons, Birnen, Cherry-Tomaten oder Maiskolben <i>oignons blancs et/ou cornichons, champignons, poires, tomates-cerises ou épis de maïs</i> pickled pearl onions and/or gherkins, mushrooms, pears, cherry-tomatoes or baby corns	je	3.50
---------	--	----	------

„Fondueplausch“

zu unseren Käsefondue – 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, Cornichons <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	pro Person	8.50
--	------------	------

Raclette

Portion mit Cornichons, Silberzwiebeln, Aprikosen Chutney und Kartoffeln <i>avec oignons blancs, cornichons, chutney d'abricot et pommes de terre en chemise</i> with pickled pearl onions, gherkins, apricot chutney and Jacket potatoes		9.--
--	--	------

Allergien

Sagen Sie es bitte bei der Bestellung, ob Sie eine Lebensmittelallergie haben.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter/innen gerne auf Anfrage.

Die Zubereitung bei einer Allergie muss kontaminationslos erfolgen, was in einer lebhaften Restaurantküche besonderer Aufmerksamkeit bedarf und nie zu 100% erreicht werden kann. Denken Sie bitte daran, dass beispielsweise eine vom Rezept her glutenfreie Meringue aus einer nicht glutenfreien Umgebung stammt.

Fleischherkunft

Provenances de la viande - Meat provenance

Schwein / Porc / Pork	SUI
Kalb / Veau / Veal	SUI
Rind / Boeuf / Beef	POL / PRY
Poulet / Chicken	SUI

Kindereis "Piet"	(Vanille/Chocolat)	6.--
<i>Glace enfant "Piet"</i>	<i>(vanille/chocolat)</i>	
Children's ice-cream "Piet"	(vanilla/chocolate)	
Gemischtes Eis, 2 Kugeln	(Vanille, Mocca, Sorbets Zitrone, Aprikose)	7.--
<i>Glace panachée, 2 boules</i>	<i>(vanille, café, sorbets citron, abricot)</i>	
Mixed ice-cream, 2 scoops	(vanilla, mocca, sherbets lemon, apricot)	
mit Schlagrahm / <i>avec crème Chantilly</i> / with whipped cream		8.--
Meringue mit Schlagrahm		9.--
<i>Meringue Chantilly</i>		
Meringue with whipped cream		
mit Vanille-Eis / <i>avec glace à la vanille</i> / with vanilla ice-cream		12.50
Coupe Dänemark		10.--
<i>Glace à la vanille, sauce chocolat et crème Chantilly</i>		
Vanilla ice-cream with hot chocolate sauce		
Eis-Kaffee Whympfer-Stube		9.50
<i>Café glacé</i>		
Mocca ice-cream (Iced-coffee)		
„Sorbet Valaisan“		12.--
Aprikosensorbet mit Abricotine		
<i>Sorbet à l'abricot et Abricotine</i>		
Apricot sherbet with Abricotine		
„Sorbet Whympfer-Stube“		12.--
Zitronensorbet mit Prosecco		
<i>Sorbet citron et Prosecco</i>		
Lemon sherbet with Prosecco		
„Colonel“		14.--
Zitronensorbet mit Wodka		
<i>Sorbet citron et vodka</i>		
Lemon sherbet with vodka		
Apfelstrudel mit Vanillesauce		11.--
<i>Strouzel aux pommes et sauce vanille</i>		
Apple strudel with vanilla sauce		
Rote Kirschen im Kirsch		10.--
<i>Griottes au Kirsch</i>		
Cherries in kirsch-schnaps		
mit Vanille-Eis / <i>avec glace à la vanille</i> / with vanilla ice-cream		13.50