



Vorspeisen

		1/2	1/1
<i>Kalt</i>	Walliser Trockenfleisch	15.--	25.--
<i>Froide</i>	<i>Viande séchée du Valais</i>		
<i>Cold</i>	Air-dried beef from Valais		
	Walliser Rohschinken	13.50	23.--
	<i>Jambon cru du Valais</i>		
	Dry-cured ham from Valais		
	Hauswurst, Walliser Käse und Lamm-Trockenfleisch mit Roggenbrot		12.50
	<i>Saucisse, fromage valaisans et viande séchée d'agneau et pain de seigle</i>		
	Dried sausage, cheese and dried lamb with rye-bread		
	Whymperteller		29.--
	Trockenfleisch (Rind und Lamm), Rohschinken, Speck, Hauswurst und Käse		
	<i>Viande séchée (bœuf et agneau), jambon cru, lard, saucisse valaisanne et fromage</i>		
	Dried beef and lamb, dry-cured ham, bacon, dried sausage and cheese		
	Melone mit Rohschinken		16.50
	<i>Melon et jambon cru</i>		
	Melon with dry-cured ham		
<i>Warm</i>	Bouillon mit Pfannkuchen		8.50
<i>Chaude</i>	<i>Bouillon Célestine</i>		
<i>Hot</i>	Beef broth with pancake strips		
	Walliser Weinsuppe		9.50
	<i>Potage au vin valaisan</i>		
	Wine soup Valais style		
	Burgunderschnecken	6 / 12 Stück	12.--
	<i>Escargots à la Bourguignonne</i>	6 / 12 pièces	22.--
	Snails in garlic-herb butter	6 / 12 pieces	

Salate

1/2 1/1

Grüner Salat
Salade verte
Green salad

9.--

Gemischter Salat
Salade de crudités
Mixed salad

11.50

Grosser Salatteller
Grande salade de crudités
Large mixed salad

17.50

Cervalatsalat
Salade de cervelas
Swiss sausage salad

19.--

Cervalatsalat mit Käse
Salade de cervelas avec fromage
Swiss sausage salad with cheese

21.--

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Tomates-mozzarella au basilic frais
Tomatoes with mozzarella and fresh basil

11.50

16.--

Fleischfondues

1/1

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>	Rindsfilet, in Bouillon <i>Filet de bœuf, en bouillon</i> Fillet of Beef, in broth	pro Person	49.--
	Supplement Fleisch / <i>Viande</i> / Meat	Portion, 120 gr.	18.--

Kindermenu

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.--




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.--
Escalope de porc panée
 Breaded escalope of pork

Lamm-Entrecôte mit grünen Bohnen, Kartoffeln 37.50
 und Kräuter-Sauerrahmsauce
Entrecôte d'agneau, haricots verts, pommes de terre et
sauce à la crème aigre et aux fines herbes
 Lamb entrecôte with French beans, potatoes and herb sour-cream sauce

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

Rinds-Hohrückensteak mit grünen Bohnen, Kartoffeln
 und Kräuter-Sauerrahmsauce 250 gr. 39.--
Côte couverte de boeuf, haricots verts, pommes de terre et
sauce à la crème aigre aux fines herbes
 Prime rib of beef with French beans, potatoes and herb sour-cream sauce

- * **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 Gemüse und Pommes frites oder Reis.
Comme garniture nous vous proposons des légumes et pommes frites ou riz.
 As side dish we serve vegetables and French fries or rice.

Fondueplausch

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
--	------------	------

Käsefondues

Preise pro Person ab 2 Personen/Portionen / prix par personne dès 2 personnes/portions / price per person from 2 people/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.--
---	--	-------

Käsefondue „Hausart“ mit Birnen serviert <i>Fondue au fromage maison servie avec poires</i> Cheese fondue "House specialty" served with pears		27.50
---	--	-------

Tomatenfondue <i>Fondue aux tomates</i> Cheese fondue with tomatoes		27.50
---	--	-------

Käsefondue mit frischen Champignons <i>Fondue au fromage et champignons frais</i> Cheese fondue with fresh mushrooms		27.50
--	--	-------

Käsefondue mit Gorgonzola <i>Fondue au gorgonzola</i> Cheese fondue with gorgonzola		27.50
---	--	-------

Käsefondue mit Chili <i>Fondue au fromage et Chili</i> Cheese fondue with Chili		27.50
---	--	-------

Käsefondue mit Walliser Rohschinken <i>Fondue au fromage et jambon cru du Valais</i> Cheese fondue with dry-cured ham from Valais		27.50
---	--	-------

Bier-Fondue "Michl" <i>Fondue au fromage à la bière "Michl"</i> Beer Cheese fondue "Michl"		27.50
Käsefondue mit Prosecco <i>Fondue au fromage avec Prosecco</i> Cheese fondue with Prosecco		30.--
Mixed Pickles (Cornichons und/oder Silberzwiebeln), Champignons, Birnen, Cherry-Tomaten oder Maiskolben <i>oignons blancs et cornichons, champignons, poires, tomates-cerises ou épis de maïs</i> pickled pearl onions and/or gherkins, mushrooms, pears, cherry-tomatoes or baby corns	Portion, je	3.50

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
Lamm / Agneau / Lamb	NZL
Poulet / Chicken	SUI