



## Vorspeisen

*Entrées - Starters*

			1/2	1/1
<i>Kalt</i>	<b>Walliser Trockenfleisch</b>		15,--	25,--
<i>Froide</i>	<i>Viande séchée du Valais</i>			
<i>Cold</i>	Air-dried beef from Valais			
	<b>Walliser Rohschinken</b>		13,50	23,--
	<i>Jambon cru du Valais</i>			
	Dry-cured ham from Valais			
	<b>Hauswurst und Walliser Käse mit Roggenbrot</b>			12,50
	<i>Saucisse et fromage valaisans et pain de seigle</i>			
	Dried sausage and cheese with rye-bread			
	<b>Whymper-Teller</b>			29,--
	Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst und Käse			
	<i>Viande séchée, jambon cru, lard, saucisse valaisanne et fromage</i>			
	Dried beef, dry-cured ham, bacon, dried sausage and cheese			
	<b>Melone mit Rohschinken</b>			16,50
	<i>Melon et jambon cru</i>			
	Melon with dry-cured ham			
<i>Warm</i>	<b>Bouillon mit Pfannkuchenstreifen und Sherry</b>			8,50
<i>Chaude</i>	<i>Bouillon Célestine au sherry</i>			
<i>Hot</i>	Beef broth with sliced pancakes and Sherry			
	<b>Walliser Weinsuppe</b>			9,50
	<i>Potage au vin valaisan</i>			
	Wine soup Valais style			
	* <b>Burgunderschnecken</b>	6 / 12 Stück	12,50	23,--
	<i>Escargots à la Bourguignonne</i>	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

Alle Preise pro Person in CHF und inkl. MwSt / 15.12.2018

## 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,--

<b>Bratwurst „Whymper-Stube“ mit Pommes frites</b>	22,--
<i>Saucisse „Whymper-Stube“ et pommes frites</i>	
Sausage „Whymper-Stube“ and French fries	
<b>„Fitnessteller“</b>	
Bunt gemischter Salatteller mit...	
<i>Salade de crudités et...</i>	
Colorful mixed salad with...	
 ...Pouletbrust, <i>suprême de poulet</i> , chicken breast	23,--
 ...Schweinssteak, <i>steak de porc</i> , pork steak	25,--
 ...Rindssteak, <i>steak de bœuf</i> , beef steak	30,--
* <b>Schweinsschnitzel paniert</b>	28,50
<i>Escalope de porc panée</i>	
Breaded escalope of pork	
* <b>Schweinssteak nach Walliser Art mit Tomaten und Käse gratiniert</b>	32,50
<i>Steak de porc à la valaisanne, gratiné avec tomates et fromage</i>	
Pork steak Valais style, with tomatoes and gratinated cheese	
* <b>Rinds-Pfeffersteak vom Grill mit Pfeffersauce</b>	35,--
<i>Steak de bœuf au poivre grillé et sauce poivrade</i>	
Grilled beef pepper steak and pepper sauce	
* <b>Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter</b>	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.  
*Comme garniture nous vous proposons des légumes et pommes frites ou riz.*  
As side dish we serve 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.

<b>Bourguignonne</b>	Rindfleisch <i>Viande de bœuf</i> Beef	pro Person	45,--
<b>Chinoise</b>	Rinds- und Kalbfleisch <i>Viande de bœuf et de veau</i> Beef and veal	pro Person	47,--
<b>Whymper-Stube</b>	Rindsfilet, in Bouillon <i>Filet de bœuf, en bouillon</i> Fillet of Beef, in broth	pro Person	49,--
	<b>Supplements</b>		
	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

## Kindermenu

*Menus pour enfants - Children's menus*

*bis 12 Jahre*



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

## Käsefondues

### Fondues au fromage - Cheese fondues

Preise pro Person ab 2 Personen resp. Portionen / prix par personne dès 2 personnes resp. portions /

price per person from 2 people resp. portions

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

Alle unsere Käsefondues servieren wir mit Brot und Kartoffeln.

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

All our cheese fondues are served with bread and Jacket potatoes.

<b>Käsefondue</b>	25,50
<i>Fondue au fromage</i> Cheese fondue	
<b>Käsefondue „Hausart“ mit Birnen serviert</b>	28,--
<i>Fondue au fromage maison servie avec poires</i> Cheese fondue "House specialty" served with pears	
<b>Tomatenfondue</b>	28,--
<i>Fondue aux tomates</i> Cheese fondue with tomatoes	
<b>Käsefondue mit frischen Champignons</b>	28,--
<i>Fondue au fromage et champignons frais</i> Cheese fondue with fresh mushrooms	
<b>Käsefondue mit Gorgonzola</b>	28,--
<i>Fondue au gorgonzola</i> Cheese fondue with gorgonzola	
<b>Käsefondue mit Chili</b>	28,--
<i>Fondue au fromage et Chili</i> Cheese fondue with Chili	
<b>Käsefondue mit Walliser Rohschinken</b>	28,--
<i>Fondue au fromage et jambon cru du Valais</i> Cheese fondue with dry-cured ham from Valais	
* <b>Bier-Fondue "Michl"</b>	28,--
<i>Fondue au fromage à la bière "Michl"</i> Beer Cheese fondue "Michl"	
<b>Käsefondue mit Prosecco</b>	30,--
<i>Fondue au fromage avec Prosecco</i> Cheese fondue with Prosecco	

\* enthält Kümmel  
*contient du cumin*  
contains caraway

Extras

**Cornichons + Silberzwiebeln, Champignons,  
Birnen, Cherry-Tomaten oder Maiskolben**

1 Portion 3,50

*oignons blancs + cornichons, champignons, poires,  
tomates-cerises ou épis de maïs*  
pickled pearl onions + gherkins, mushrooms,  
pears, cherry-tomatoes or baby corns

## "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**

pro Person

8,50

*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

## Raclette

**Portion**

9,--

**mit Cornichons, Silberzwiebeln, Aprikosen Chutney und Kartoffeln**

*avec oignons blancs, cornichons, chutney d'abricot et pommes de terre  
en chemise*

with pickled pearl onions, gherkins, apricot chutney and Jacket potatoes

## Allergien

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

*Sur demande, notre personnel se fera un plaisir de vous informer sur les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.*

On request, our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that can trigger allergies or intolerances.

## Fleischherkunft

*Provenances de la viande / Meat provenance:*

Schwein / *Porc* / Pork

SUI

Kalb / *Veau* / Veal

SUI

Rind / *Boeuf* / Beef

POL / PRY

Poulet / Chicken

SUI

## Desserts

1/1

<b>Kindereis "Piet"</b>	(Vanille/Chocolat)	6,--
<i>Glace enfant "Piet"</i>	(vanille/chocolat)	
Children's ice-cream "Piet"	(vanilla/chocolate)	
<b>Gemischtes Eis, 2 Kugeln</b>	(Vanille, Mocca, Sorbets Zitrone, Aprikose)	7,--
<i>Glace panachée, 2 boules</i>	(vanille, café, sorbets citron, abricot)	
Mixed ice-cream, 2 scoops	(vanilla, mocca, sherbets lemon, apricot)	
<b>mit Schlagrahm / avec crème Chantilly / with whipped cream</b>		8,--
<b>Meringue mit Schlagrahm</b>		9,--
<i>Meringue Chantilly</i>		
Meringue with whipped cream		
<b>mit Vanille-Eis / avec glace à la vanille / with vanilla ice-cream</b>		12,50
<b>Coupe Dänemark</b>		10,--
<i>Glace à la vanille, sauce chocolat et crème Chantilly</i>		
Vanilla ice-cream with hot chocolate sauce		
<b>Aprikosensorbet mit Abricot</b>		12,--
<i>Sorbet Valaisan</i>		
Apricot-sherbet with Abricot		
<b>Sorbet Whympfer-Stube</b>		12,--
<i>Sorbet citron et Prosecco</i>		
Lemon sherbet with Prosecco		
<b>„Colonel“</b>		14,--
<b>Zitronensorbet mit Wodka</b>		
<i>Sorbet citron et vodka</i>		
Lemon sherbet with vodka		
<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b>		11,--
<i>Strudel aux pommes et sauce vanille</i>		
Apple strudel with vanilla sauce		
<b>Rote Kirschen im Kirsch</b>		10,--
<i>Griottes au Kirsch</i>		
Cherries in kirsch-schnaps		
<b>mit Vanille-Eis / avec glace à la vanille / with vanilla ice-cream</b>		13,50