



Vorspeisen

Entrées - Starters

			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 und Walliser Käse mit Roggenbrot			12,50
	<i>Saucisse et fromage valaisans et pain de seigle</i>			
	Dried sausage and cheese with rye-bread			
	Whymper-Teller			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			
	Melone mit Rohschinken			16,50
	<i>Melon et jambon cru</i>			
	Melon with dry-cured ham			
<i>Warm</i>	Bouillon mit Pfannkuchenstreifen und Sherry			8,50
<i>Chaude</i>	<i>Bouillon Célestine au sherry</i>			
<i>Hot</i>	Beef broth with sliced pancakes and Sherry			
	Walliser Weinsuppe			9,50
	<i>Potage au vin valaisan</i>			
	Wine soup Valais style			
	* Burgunderschnecken	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

Salate

Salades - Salads

1/2

1/1

Grüner Salat

Salade verte

Green salad

9,--

Gemischter Salat

Salade de crudités

Mixed salad

11,50

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


„Fitnessteller“

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 nach Walliser Art mit Tomaten und Käse gratiniert** 32,50
Steak de porc à la valaisanne, gratiné avec tomates et fromage
Pork steak Valais style, with tomatoes and gratinated cheese

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

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.

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,--
Whymper-Stube	Rindsfilet, in Bouillon <i>Filet de bœuf, en bouillon</i> Fillet of Beef, in broth	pro Person	49,--
	Supplement Fleisch / Viande / Meat	Portion, 120 gr.	15,--

Kindermenu

Menus pour enfants - Children's menus

bis 12 Jahre



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,--

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.

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 Walliser Trockenfleisch	28,--
<i>Fondue au fromage et viande séchée du Valais</i> Cheese fondue with air-dried beef from Valais	
* Bier-Fondue "Michl"	28,--
<i>Fondue au fromage à la bière "Michl"</i> Beer Cheese fondue "Michl"	
Käsefondue mit Prosecco	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 <i>oignons blancs + cornichons, champignons, poires, tomates-cerises ou épis de maïs</i> pickled pearl onions + gherkins, mushrooms, pears, cherry-tomatoes or baby corns	1 Portion	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

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

Desserts

1/1

Kindereis "Piet"	(Vanille/Chocolat)	6,--
<i>Glace enfant "Piet"</i>	(vanille/chocolat)	
Children's ice-cream "Piet"	(vanilla/chocolate)	
Gemischtes Eis, 2 Kugeln	(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)	
mit Schlagrahm / avec crème Chantilly / with whipped cream		8,--
Meringue mit Schlagrahm		9,--
<i>Meringue Chantilly</i>		
Meringue with whipped cream		
mit Vanille-Eis / avec glace à la vanille / 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)		
Aprikosensorbet mit Abricot		12,--
<i>Sorbet Valaisan</i>		
Apricot-sherbet with Abricot		
Sorbet Whympfer-Stube		12,--
<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>Strudel 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 / avec glace à la vanille / with vanilla ice-cream		13,50