



Vorspeisen

Entrées - Starters

1/2 1/1

*Kalt
Froide
Cold*

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

15,50 28,--

Rohschinken
Jambon cru
Dry-cured ham

14,50 24,50

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 «Flädli» (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 23,50
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
Cervelatsalat <i>Salade de cervelas</i> Swiss sausage "Cervelat" salad	19,--
Cervalatsalat mit Käse <i>Salade de cervalas avec fromage</i> Swiss sausage salad with cheese	21,--
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

für Kinder bis 12 Jahre - for children up to 12 year - pour enfants 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	16,--
Rindsfilet vom Grill mit Pommes frites <i>Filet de bœuf grillé et pommes frites</i> Grilled fillet of beef with French fries	100 gr. 25,--

Unsere Spezialitäten

Nos spécialités - our specialities



Fleischfondues

Fondues à la viande - Meat fondues

Minimum 2 Personen, Preis pro Person / Minimum 2 personnes, prix par personne / Minimum 2 persons, price per person

Unsere Fleischfondues servieren wir Ihnen mit verschiedenen frischen Salaten, hausgemachten Saucen, Früchten, Mixed pickles und Pommes frites und / oder Reis.

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

Our meat fondues are served with various fresh salads, 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	180 gr.	47,--
Chinoise	Rinds- und Kalbfleisch, in Bouillon <i>Viande de bœuf et de veau, en bouillon</i> Beef and veal, in broth	180 gr.	48,--
Whymper-Stube	Rindsfilet, in Bouillon <i>Filet de bœuf, en bouillon</i> Fillet of Beef, in broth	180 gr.	49,--

Supplements

Fleisch / <i>Viande</i> / Meat	1 Portion, 120 gr.	17,--
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

Preise ab 2 Portionen / Prix à partir de 2 portions / Prices from 2 portions

Zuschlag für Einzelportion / Supplément pour portion individuelle / Surcharge for single serving

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	27,--
Käsefondue "Hausart" (zusätzlich mit Birnen serviert) <i>Fondue au fromage maison</i> (servie en plus avec poires) Cheese fondue "House specialty" (additionally served with pears)	29,50
Tomatenfondue <i>Fondue aux tomates</i> Cheese fondue with tomatoes	29,50
Käsefondue mit frischen Champignons <i>Fondue au fromage et champignons frais</i> Cheese fondue with fresh mushrooms	29,50
Käsefondue mit Gorgonzola <i>Fondue au gorgonzola</i> Cheese fondue with gorgonzola	29,50
Käsefondue mit Chili <i>Fondue au fromage et Chili</i> Cheese fondue with Chili	28,50
Bier-Fondue (enthält Kümmel) <i>Fondue au fromage à la bière</i> (contient du cumin) Beer Cheese fondue (contains caraway)	28,50
Käsefondue mit Prosecco <i>Fondue au fromage avec Prosecco</i> Cheese fondue with Prosecco	32,--



Die traditionellen Grundzutaten eines Käsefondues sind:

Käse, Weisswein, Maisstärke, Kirschnaps, Knoblauch, Pfeffer und Muskatnuss

Les ingrédients de base traditionnels d'une fondue au fromage sont:

Fromage, vin blanc, amidon de maïs, alcool de cerise, ail, poivre et noix de muscade

The traditional basic ingredients of a cheese fondue are:

Cheese, white wine, corn starch, cherry schnapps, garlic, pepper and nutmeg

Alle Preise pro Person in CHF und inkl. MwSt / 01.06.2023

Extras	Cornichons + Silberzwiebeln / <i>oignons blancs + cornichons</i> / pickled pearl onions + gherkins Champignons / <i>champignons</i> / mushrooms Birnen / <i>poires</i> / pears Cherry-Tomaten / <i>tomates-cerises</i> / cherry-tomatoes Maiskolben / <i>épis de maïs</i> / baby corns	je / par Portion per serving	3,80
--------	---	---------------------------------	------



"Fondueplausch"

Beilagenset zu unseren Käsefondues - set d'accompagnement pour nos fondues au fromage - side dish set for our cheese fondues

Minimum 2 Portionen, Preis pro Portion / Minimum 2 portions, prix par portion / Minimum 2 servings, price per serving

Trockenfleisch, Cherry-Tomaten, Birnen, Champignons, Maiskolben, Silberzwiebeln und 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	9,50
--	------



Raclette

Portion / serving mit Cornichons, Silberzwiebeln, Aprikosen Chutney und Kartoffeln <i>avec oignons blancs, cornichons, chutney d'abricot et pommes de terre en robe des champs</i> with pickled pearl onions, gherkins, apricot chutney and potatoes in their skin	9,50
---	------

Fleischgerichte

Viande mets - Meat dishes

Bratwurst "Whymper-Stube" mit Pommes frites <i>Saucisse "Whymper-Stube" et pommes frites</i> Sausage "Whymper-Stube" and French fries	22,--
"Fitnessteller" Bunt gemischter Salatteller mit... <i>Salade de crudités et...</i> Colorful mixed salad with... ...Pouletbrust, <i>poitrine de poulet</i> , chicken breast ...Schweinssteak, <i>steak de porc</i> , pork steak ...Rinds-Entrecôte, <i>Entrecôte de bœuf</i> , Beef entrecôte	25,-- 27,-- 37,--
Schweins schnitzel paniert mit Pommes frites <i>Escalope de porc panée et pommes frites</i> Breaded escalope of pork and French fries	29,50
Schweinssteak grilliert mit Kräuterbutter und Pommes frites dazu ein gemischter Salat <i>Steak de porc grillé, beurre aux herbes et pommes frites accompagné d'une salade</i> Grilled pork steak with herb butter and French fries served with a mixed salad	28,50
* Rinds-Entrecôte vom Grill mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter <i>Entrecôte de bœuf grillé et sauce poivrée ou beurre aux herbes</i> Grilled beef entrecôte with pepper sauce or herb butter	39,--
* Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter <i>Filet de bœuf grillé et beurre aux herbes</i> Grilled fillet of beef with herb butter	46,--

* 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

Vorspeise	Gemischter Salat <i>Salade de crudités</i> Mixed salad	39,--
Hauptgang	3 Portionen Raclettes mit Cornichons, Silberzwiebeln, Aprikosen Chutney und Kartoffeln 3 portions de Raclettes <i>avec oignons blancs, cornichons, chutney d'abricot et pommes de terre en chemise</i> 3 portions of Raclettes with pickled pearl onions, gherkins, apricot chutney and Jacket potatoes	
Dessert	Aprikosensorbet mit Abricot <i>"Sorbet Valaisan"</i> Apricot-herbet with Abricot	

Menu Breithorn

Minimum 2 Personen, Preis pro Person / Minimum 2 personnes, prix par personne / Minimum 2 persons, price per person

Vorspeise	Walliser Trockenfleisch <i>Viande séchée du Valais</i> Air-dried beef from Valais	39,--
Hauptgang	Käsefondue <i>Fondue au fromage</i> Cheese fondue	
Dessert	Sorbet Whympfer-Stube <i>Sorbet citron et Prosecco</i> Lemon sherbet with Prosecco	

Menu Matterhorn

Vorspeise	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	58,--
Hauptgang	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	
Dessert	Aprikosensorbet mit Abricot <i>"Sorbet Valaisan"</i> Apricot-herbet with Abricot	

Allergien

Allergies

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, beraten wir Sie gerne.

Nous vous conseillons volontiers sur les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.

We 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