



## Vorspeisen

*Entrées - Starters*

1/2 1/1

*Kalt  
Froide  
Cold*

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

15,-- 27,--

**Rohschinken**  
*Jambon cru*  
Dry-cured ham

14,-- 23,50

**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 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,--  
*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*

<b>Grüner Salat</b> <i>Salade verte</i> Green salad	9,--
<b>Gemischter Salat</b> <i>Salade de crudités</i> Mixed salad	11,50
<b>Cervelatsalat</b> <i>Salade de cervelas</i> Swiss sausage "Cervelat" salad	19,--
<b>Cervalatsalat mit Käse</b> <i>Salade de cervalas avec fromage</i> Swiss sausage salad with cheese	21,--
<b>Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum</b> <i>Tomates-mozzarella au basilic frais</i> Tomatoes with mozzarella and fresh basil	16,50

## Kindermenu

*Menus pour enfants - Children's menus*

*bis 12 Jahre - up to 12 years - jusqu'à 12 ans*



<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,--

## Unsere Spezialitäten

*Nos spécialités – our specialities*



### Fleischfondues

*Fondues à la viande - Meat fondues*

*ab 2 Personen / dès 2 personnes / from 2 persons*

Unsere Fleischfondues servieren wir Ihnen mit verschiedenen frischen Salaten, 4 hausgemachten Saucen, Früchten, Mixed pickles und Pommes frites und/oder Reis.

*Nos fondues à la viande sont servies avec une variété de salades fraîches, 4 sauces maison, fruits, mixed pickles et pommes frites et/ou riz.*

Our meat fondues are served with various fresh salads, 4 homemade sauces, fruits, mixed pickles and French fries and/or rice.

<b>Bourguignonne</b>	Rindfleisch, in Öl <i>Viande de bœuf, à l'huile</i> Beef, in oil	pro Person, 180 gr.	46,--
<b>Chinoise</b>	Rinds- und Kalbfleisch, in Bouillon <i>Viande de bœuf et de veau, en bouillon</i> Beef and veal, in broth	pro Person, 180 gr.	48,--
<b>Whympfer-Stube</b>	Rindsfilet, in Bouillon <i>Filet de bœuf, en bouillon</i> Fillet of Beef, in broth	pro Person, 180 gr.	49,--
	<b>Supplements</b>		
	Fleisch / <i>Viande</i> / Meat	1 Portion, 120 gr.	16,--
	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

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

<b>Käsefondue</b> <i>Fondue au fromage</i> Cheese fondue	26,--
<b>Käsefondue "Hausart"</b> (zusätzlich mit Birnen serviert) <i>Fondue au fromage maison</i> (servie en plus avec poires) Cheese fondue "House specialty" (additionally served with pears)	28,50
<b>Tomatenfondue</b> <i>Fondue aux tomates</i> Cheese fondue with tomatoes	28,50
<b>Käsefondue mit frischen Champignons</b> <i>Fondue au fromage et champignons frais</i> Cheese fondue with fresh mushrooms	28,50
<b>Käsefondue mit Gorgonzola</b> <i>Fondue au gorgonzola</i> Cheese fondue with gorgonzola	28,50
<b>Käsefondue mit Chili</b> <i>Fondue au fromage et Chili</i> Cheese fondue with Chili	27,50
<b>Bier-Fondue</b> (enthält Kümmel) <i>Fondue au fromage à la bière</i> (contient du cumin) Beer Cheese fondue (contains caraway)	27,50
<b>Käsefondue mit Prosecco</b> <i>Fondue au fromage avec Prosecco</i> Cheese fondue with Prosecco	31,--



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.



## "Fondueplausch"

zu unseren Käsefondues – 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 und Cornichons**

pro Person 9,--

*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

Extras

### **Cornichons + Silberzwiebeln / oignons blancs +**

je Portion 3,80

*cornichons / pickled pearl onions + gherkins*

**Champignons / champignons / mushrooms**

**Birnen / poires / pears**

**Cherry-Tomaten / tomates-cerises / cherry-tomatoes**

**Maiskolben / épis de maïs / baby corns**



## Raclette

### **Portion**

9,50

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

*avec oignons blancs, cornichons, chutney d'abricot et pommes de terre  
en robe des champs*

with pickled pearl onions, gherkins, apricot chutney and potatoes in  
their skin

## Fleischgerichte

*Viande mets – Meat dishes*

<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>poitrine de poulet</i> , chicken breast	24,--
...Schweinssteak, <i>steak de porc</i> , pork steak	26,50
...Rinds-Entrecôte, <i>Entrecôte de bœuf</i> , Beef entrecôte	37,--
<b>Schweins schnitzel paniert mit Pommes frites</b>	29,50
<i>Escalope de porc panée et pommes frites</i>	
Breaded escalope of pork and French fries	
* <b>Rinds-Entrecôte vom Grill</b>	
<b>mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter</b>	39,--
<i>Entrecôte de bœuf grillé et sauce poivrade ou beurre aux herbes</i>	
Grilled beef entrecôte with pepper sauce or herb butter	
* <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.  
*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

<i>Vorspeise</i>	<b>Gemischter Salat</b> <i>Salade de crudités</i> Mixed salad	38,--
<i>Hauptgang</i>	<b>3 Portionen Raclettes mit Cornichons, Silberzwiebeln, Aprikosen Chutney und Kartoffeln</b> 3 portions de Raclettes avec oignons blancs, cornichons, chutney d'abricot et pommes de terre en chemise 3 portions of Raclettes with pickled pearl onions, gherkins, apricot chutney and Jacket potatoes	
<i>Dessert</i>	<b>Aprikosensorbet mit Abricot</b> <i>"Sorbet Valaisan"</i> Apricot-sherbet with Abricot	

## Menu Breithorn

*ab 2 Personen / dès 2 personnes / from 2 persons*  
*Preis pro Person / prix par personne / price per person*

<i>Vorspeise</i>	<b>Walliser Trockenfleisch</b> <i>Viande séchée du Valais</i> Air-dried beef from Valais	38,--
<i>Hauptgang</i>	<b>Käsefondue</b> <i>Fondue au fromage</i> Cheese fondue	
<i>Dessert</i>	<b>Sorbet Whympfer-Stube</b> <i>Sorbet citron et Prosecco</i> Lemon sherbet with Prosecco	

## Menu Matterhorn

<i>Vorspeise</i>	<b>1 Portion Raclette mit Walliser Trockenfleisch Cornichons, Silberzwiebeln, Aprikosen Chutney und Kartoffeln</b> <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	56,--
<i>Hauptgang</i>	<b>Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter, gemischter Salat und Pommes frites</b> <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	
<i>Dessert</i>	<b>Aprikosensorbet mit Abricot</b> <i>"Sorbet Valaisan"</i> Apricot-sherbet with Abricot	

## Allergien

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

*Notre personnel sera heureux de vous conseiller sur les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.*

Our staff 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