

Walliserteller mit «Hüüspiis»

Trockenfleisch, Hamma, Hauswurst,
Speck, Hobelkäse

2 Personen 36.-
1 Person 25.-

Safrankäse 16.-
Mit Hausgemachtem Früchtebrot und
schwarzen Nüssen

Hauswurst mit Brot 7.50

Hobelkäse für 2 pers. 28.-

«Vorspiislädi»

zum Teilen (4 pers)

«Gsottni Hamma» Carpaccio,
Tomaten Carpaccio mit Burrata, Salat,
2 Frühlingsrollen, Safrankäse, Trockenfleisch,
Brot und Chutney
55.-

« Urchigs Brötli « Sandwiches

Trockenfleisch 11.50
Hamma 9.50
Salami 9.50

«Apero»

✓ Sunis Safranknusperli 15.-
2 Hausgemachte Frühlingsrollen
mit gemischtem Salat
1 Safranknusperli 5.50

Trockenfleischcarpaccio 26.-
mit Burrata + 5.50

Rindscarpaccio 28.-

✓ Tomaten Carpaccio mit Burrata 18.-

Die Carpaccios sind garniert mit Parmesan
Splitter, Salat, Balsamico, Olivenöl, gerösteten
Nüsse

Grüner Salat 8.-

Gemischter Salat klein 9.50

Grosser gemischter Salat 16.-

Tages Suppe mit Beilage 10.50

Safrankraftbrühe 9.-

« Vorspeisen »

Käseschnitte „Chastler“ im Steintopf
Trockenfleisch, Zwiebeln,
Crème fraiche, Tomaten
24.-

Käseschnitte „Sättle“ im Steintopf
Ei, Speck, Lauch, Äpfel
24.-

Käseschnitte „Meinimatte“ im Steintopf
Hamma, Ananas und Chilli
24.-

Käseschnitte «Biffiga»
«Gsottni Hamma» mit Sauerkraut und
Senfsauce
28.-

✓ Käseschnitte Natur 18.-

✓ Käse Fondue mit Beilagen
(ab 2 Personen, pro Person)

Natur 24.-

Safran 28.-

Hauswurst und Baumnüssen 32.-

Als Beilage servieren wir Brot oder
Potatoes und Früchte

✓ «Käse

Cordon Bleu Roulade 36.-
Gefüllt mit Tomatenfrischkäse, Hamma und
Raclettekäse

Schweinsgeschnetzertes 28.-

Schweinesteak 28.-

Rinds Entrecôte /200g 39.-

Lammnierstück /200g 39.-

Sauce: Hausgemachte Kräuterbutter
oder
Saisonale Sauce

Rindsfilet im Steintopf 79.-
Mit Kräuterbutter überbacken und Gemüse
2 Pers. 500g

Beilagen

Safranrisotto 8.-

Safrantagliolini 8.-

Pommes 7.-

Saisonales Gemüse 6.-

Gemischter Salat 6.-

Herkunft Fleisch:

Schwein/Poulet Schweiz

Rindfleisch Paraguay, Brasilien

Lamm Schottland Australien

«Fleisch»

Salwald Burger / 200g 24.-

Vollkornbrot, Burger nach Hausrezept, Salat, Tomaten, Gurken und Käse dazu servieren wir Pommes und Saucen.

Pulled Beef Burger 28.-

Rindfleisch 16h im Ofen gegart, gezupft und in eine feine Sauce eingelegt mit Chabis, Riebli, Crème fraiche und Salat in einem knusprigen Brötli dazu Pommes

✓ **Safranrisotto mit Parmesan** 23.-

✓ **Safran Tagliolini** 28.-
mit Lachsstreifen 35.-

Älplermakkaroni im Steintopf 23.-

Mit Apfelmuss

«Gersthorn» Steintopf 28.-

Eintopf mit Saisonalem Gemüse, Rindsfleisch, Trockenfleisch, Hauswurst, Speck und Sauerkraut dazu servieren wir Crème fraiche und Parmesan

“Rohrhüs” Salat 26.-

Poulet streifen im Bierteig an süssauer Sauce mit Saisonalem Salat an einer Honig Senf Vinaigrette
Mit Pommes dazu + 7.-

Spezialitäten



Salwald
Restaurant - Mund

Schön, dass Sie bei uns sind.

En Güete

www.Salwald.ch

Liebe Gäste wir bieten Ihnen folgendes:

Massenlager für 16 Plätze mit Frühstück

Zimmer für 3 Personen

Gruppenmenüs

Events

«Josis Poulet»

Reservieren Sie sich vorgängig einen Platz.

Es erwartet Sie ein knusprig gegrilltes Poulet mit Pommes Frites, Safranrisotto und ein grosses Salatbuffet.

Überraschung Menü

Lassen Sie sich von unserer Küche überraschen und Reservieren Sie ein

3 bis 5 Gang Überraschungsmenü.

Perfekt, um mit Freunden einen schönen Abend zu verbringen.

«Tavolata»

Jeden Samstag ab 19.00 Uhr oder auf

Reservation ab 6 Personen:

3-Gänge Menü "mal anders":

Zusammen an einem Tisch, neue Leute kennenlernen und verschiedene Köstlichkeiten selbst zusammenstellen und geniessen!

A discrétion / Auf Reservation

Pro Pers. CHF 58.-

Frühstücks «Tavolata»

Auf Reservation ab 6 Personen können Sie ein reichhaltiges Frühstück geniessen mit feinen hausgemachten Spezialitäten.

Weitere Infos auf www.Salwald.ch

Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

Dienstag - Donnerstag 09.00 - 21.00 Uhr

Freitag & Samstag 09.00 - 23.00 Uhr

Sonntag 09.00 - 18.00 Uhr

restaurant@salwald.ch