



## Walliserteller mit «Hüüsspiis»

Trockenfleisch, Hamma, Hauswurst,

«üs ischem Chälli»

Speck, Hobelkäse

2 Personen 42

1 Person 28

**Safrankäse aus Mund** 16  
hausgemachtes Früchtebrot, schwarze Nüsse

**Hauswurst mit Brot** 7.50

**Hobelkäse** 28

**Salwald Pommes** 12  
Hausgemachtes Trockenfleisch Gewürz,  
Parmesan, Safran Chili Sauce

### « Urchigs Brötli »

Grosses Ciabatta Sandwiche

**Trockenfleisch** 11.50

**Hamma** 9.50

**Salami** 9.50

**Hobelkäse** 9.50

**Walliser Salat** 10.50  
Grüner Salat, Hobelkäse, Nüsse, Hauswurstchips,  
hausgemachtes Dressing

**Gemischter Salat** 9.50/ 18  
Saisonale Salate, hausgemachte Sauce, Nüssen

**Bettinas Caprese Salat** 16  
2erlei Tomaten, Burrata, Basilikum Pesto, Parmesan,  
Nüsse, Rucola, Olivenöl, Himbeere Balsamico

**Hammacarpaccio** 22

**Trockenfleischcarpaccio** 26

mit Burrata + 5.50  
Parmesan, Rucola, Balsamico, Olivenöl, geröstete  
Nüsse, Cherrytomaten

**Salat Bowl** 18

Frische Salate, Feta Käse, Hummus, Nüsse  
Dressing

**1 Sunis Safranknusperli** 5.50  
Hausgemachte Frühlingsrolle, Süss-Sauer Sauce

**Mini Käse Corn Dog** 14  
Weichkäse, Servalas, im Corn Mantel, Senfsauce

**«Gsottni Hamma» Teriyaki** 24  
Sesam-Soja-Senf-Safran Vinaigrette,  
Zwiebel Chutney

**Salwald Mezze (2 Personen)** 25

Linsen Gusgus Taboulé mit Safran Joghurt,  
Hummus, Fermentierter Coleslaw, Chimichuri,  
Randen Sesam Salat, Papadums, Naan Brot

**Originelle Tages Suppe** 10.50  
mit Einlage

**Walliser Safran Kraftbrühe** 10.50  
Bergkäse, Brot Crouton

## «Vorspeisen»

## «Apero»

## Käseschnitte im Steintopf

### „Chastler“

Trockenfleisch, Zwiebeln,  
Crème fraiche, Tomaten  
26

### „Sättle“

Ei, Speck, Lauch, Äpfel  
26

### «Meinematte»

Chili, Knoblauch, Aprikosen  
Chutney  
26

«Käseschnitte Natur» 22

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

Natur 24

Safran 28

Als Beilage servieren wir Brot  
oder Potatoes und Früchte

«Käse»

«Gschmoorts» 35

Rindsragout, Gemüse, Rotweinsauce, eine  
Beilage

Cordon Bleu Roulade 38

Tomatenfrischkäse, Hamma, Raclettekäse  
getrocknete Tomate, Brot-Nuss Panade, Gemüse  
eine Beilage

Lammnierstück 100g 39  
200g 45

Kräuterkruste, Gemüse, eine Beilage

Filet Mignon 100g 44  
200g 52

BBQ Marinade, Gemüse, Chimichuri oder  
Kräuterbutter, eine Beilage

### «Epis zum teilu» (ab 2 Pers.)

Lamm Tagliata im Steintopf 500g p.P 48  
Lammnierstück, Rucola, Cherrytomaten,  
Parmesan Splitter, Kräuter Kruste, Himbeere  
Balsamico, p.P eine Beilage

Rindsfilet im Steintopf (500g) p.P 55  
Kräuterbutter überbacken, Rucola,  
Cherrytomaten, p.P eine Beilage

jede weitere Beilage + 7

### Unsere Beilagen

Safranrisotto, Pommes  
Safran Tagliolini, Gemüse oder  
gemischter Salat

«Fleisch»

## Salwald Burger / 180g 29

Swiss Angus Beef Burger mit Gewürz des Hauses, Brot, Speck, Salat, Tomaten Chutney, Gurken, Raclettekäse, Pommes und Cocktail Sauce.

## Doppel Burger (360g) 42

## «Gezupfts» 29



BBQ Rinds Schulterbraten 16h gegart, fermentierter Coleslaw, Crème fraiche, Bergkäse, Brot Pommes

## «Matta» Böörger 29

Brot, hausgemachte Vegi Falafel, Raclettekäse, eingelegte Aubergine, Salat Tomaten, Chimichuri, Pommes, Safran Chili Sauce

Vegan möglich

## Safran risotto\* 26

Carnaronli Superfino Risotto, Aprikosen Chutney, Parmesan

## Safran Tagliolini 26

Safran Rahm Sauce. leicht Pikant, Nudeln von Novena Ulrichen

## \* Gemüse 27

## \* Mit Trockenfleisch, Cherytomaten Rucola 29

## \* Mit Swiss Angus Beef Burgertätschli 32

## «Spezialitäten»

Liebe Gäste wir bieten Ihnen folgendes:

Massenlager für 16 Plätze mit Frühstück  
Gruppenmenüs  
Events

### «Josis Pulet»

Reservieren Sie sich vorgängig einen Platz.  
Es erwartet Sie ein knusprig gegrilltes Poulet mit Pommes, Safranrisotto und ein grosses Salatbuffet.

### «Tavolata»

Reservation ab 4 Personen:

3-Gänge Menü "mal anders":

Zusammen an einem Tisch, verschiedene Köstlichkeiten selbst zusammenstellen und durchkosten.

A discrétion / Auf Reservation

Pro Pers. CHF 68.-

### Frühstücks «Tavolata»

Auf Reservation ab 4 Personen können Sie ein reichhaltiges Frühstück mit feinen hausgemachten Spezialitäten geniessen.

Fleisch Herkunft

Schwein Schweiz

Rind Schweiz, Paraguay

Lamm Schottland, Neuseeland

Bei Fragen zu Allergien und Veganen

Gerichten sind unsere Mitarbeiter gerne für Sie da.

Weitere Infos auf [www.Salwald.ch](http://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](mailto:restaurant@salwald.ch)