

DAS WALLISER RACLETTE



Das Raclette, der eigentliche Star du Château de Villa, wird Ihnen in der Form einer Degustation von fünf AOP-Käsen serviert. Die sorgfältig ausgelesenen Käse stammen alle aus rund zwanzig Molkereien oder Alpen, die auf dem ganzen Kanton verteilt sind. Die behutsam gereiften Käse werden Ihnen die charakteristischen Eigenarten der verschiedenen Produktionsstätte offenbaren.

Um die Authentizität das Terroir zu wahren, werden die Käse ausschliesslich mit Rohmilch hergestellt. Geniessen Sie das Raclette gemütlich und ohne Hast und lassen Sie sich von dieser Tradition verwöhnen, die bis ins 16. Jahrhundert zurückführt.

LA RACLETTE

Degustation von 5 Käsen - nach Belieben 	38.-
Degustation von 5 Käsen - nach Belieben, mit einem Walliser Teller als Vorspeise 	52.-
Raclette de Brebis oder de Chèvre wird portionsweise serviert, je nach Verfügbarkeit	8.-

Das Raclette wird mit Pellkartoffeln, Cornichons und Perlzwiebeln serviert.

Mittagessen: Letzte Bestellung: 14.00 Uhr – Service bis 15.00 Uhr

Abendessen: Letzte Bestellung: 21.30 Uhr – Service bis 22.30 Uhr

DIE BEILAGEN

Portion hausgemachte süsssaure Curry-Zucchini	5.-
Portion hausgemachtes kleines Essiggemüse	5.-
Portion Eierschwämme	12.-



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included



LUFTGETROCKNETE WALLISER SPEZIALITÄTEN

Unsere Degustationskommission wählt die besten Produkte aus, damit Sie vom Know-how der verschiedenen Walliser Produzenten profitieren und ihre Erzeugnisse geniessen können.

DIE KLASSISCHEN

Walliser Trockenwurst		100 gr	12.-
Teller mit Walliser Trockenspeck		120 gr	17.-
Teller mit Walliser Rohschinken		120 gr	24.-
Walliser Teller - Trockenfleisch, Speck, Rohschinken, Trockenwurst und Käse		60 gr	17.-
		150 gr	31.-
Teller mit Walliser Trockenfleisch - 1 Sorte		60 gr	19.50
Teller mit Walliser Trockenfleisch - 3 Sorten von verschiedenen Produzenten		120 gr	32.-
		150 gr	36.-

ALPENSCHWEIN

Ein Teller mit luftgetrocknetem Fleisch von unseren Alpenschweinen, die gemäss einem besonders strengen Pflichtenheft speziell für das Château de Villa gezüchtet werden.

Das als Geschmacksträger wirkende feine und zarte Fett wird am Fleisch belassen, damit Sie die besondere Würze dieser handwerklichen authentischen Terroirprodukte vollumfänglich geniessen können.

Folgende Teilstücke werden auf der Platte serviert:

Schweineschulter - Schweinehals (Coppa) - Lende (Schenkel) - Schweinsnierstück (Filet) - Speck

Alpenschwein – Fleischteller		100 gr	23.-
		150 gr	34.-



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included



DIE FONDUE DU CHÂTEAU

Fondue gehört zu den Klassikern der Helvetischen Gastronomie. Für dieses einfache und gesellige Gericht bereitet das Château de Villa speziell für Sie seine eigene Käsemischung vor.

Käsefondue Natur	26.-
Käsefondue mit Schalotten	28.-
Käsefondue mit Steinpilzen	29.-
Käsefondue mit Eierschwämmen	29.-
Käsefondue mit Tomaten - mit Pellkartoffeln serviert	28.-

LA FONDUE DE SAISON

Käsefondue mit Truffe noir Melanosporum



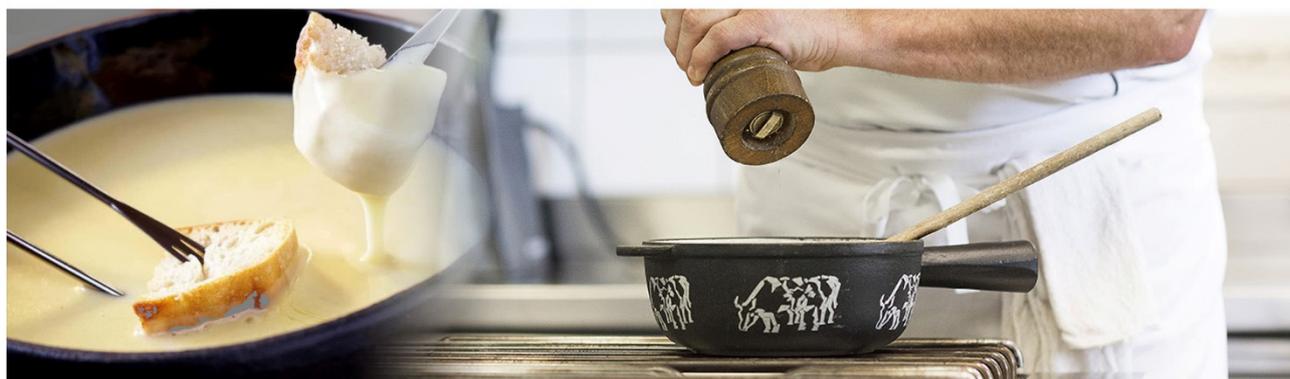
58.-

DIE BEILAGEN

Portion hausgemachte süsssaure Curry-Zucchini	5.-
Portion hausgemachtes kleines Essiggemüse	5.-
Portion Eierschwämme	12.-
Ei	1.-



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included



KÄSESCHNITTEN

Käseschnitte Natur	22.-
Käseschnitte mit Zwiebeln	25.-
Käseschnitte mit Schinken und Ei	28.-
Käseschnitte mit Zwiebeln und Ei	28.-
Käseschnitte mit Zwiebeln, Schinken und Ei	30.-



KINDERKARTE



DIE GERICHTE

Frische Spinat-Ricotta-Ravioli : Tomatensauce und Rohschinken (Walliser Produktion)	15.-
Rindshamburger der Eringerrasse	15.-

DIE DESSERTS

Unsere Eis- und Sorbet-Aromen :

Vanille, Aprikose, Birne, Apfel, Schokolade

Die Coupe der Ritter : Eis / Sorbet mit Smarties und Schlagrahm	1 Kugel	6.50
	2 Kugeln	9.50
Eine Kugel Eis		4.00
Mit Schlagrahm		1.50
Malbuch – l'Histoire du Valais vue par ses reines		5.-

DIE « PLUS » DU CHÂTEAU

Der Küchenchef Joao und seine Brigade bieten Ihnen leckere und originelle Rezepte, die je nach Jahreszeit variieren. Lassen Sie sich von unserem Team beraten, um unsere Vorschläge voll und ganz zu genießen...

DIE VORSPEISEN

Grüner Salat	7.-
Gemischter Salat	9.- / 18.-
Tagessuppe	12.-
Ballotine aus „hausgemachter“ Entenleber und Feigen-Chutney	23.-
Rindstartar nach Walliser Art Walliser Rindsfleisch, Trockenfleisch, Baumnüsse, Birnenbrand, Ketchup*, mit Toasts und Salat serviert.	19.50

DIE KLASSISCHEN

Risotto mit schwarzem Trüffel Melanasporom	36.-
Villa'Cheeseburger – Walliser zu 100% mit grünem Salat, Kartoffeln und hausgemachter Joghurtsauce mit Kräutern.	34.-
Rindstartar nach Walliser Art Walliser Rindsfleisch, Brunoise aus Trockenfleisch, Baumnüsse, Birnenbrand, Ketchup*, mit Toasts, Salat und Bratkartoffeln serviert.	39.-
Entrecôte vom einheimischen Rind Hausgemachte Kräuterbutter, Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse.	44.-



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included



DESSERTS

Schlosskaffee - Kaffee mit einer halben Portion Kuchen des Tages	7.-
Flammbirne mit Birnenbranntwein und Birnen-Sorbet	14.-
In Kirsch eingemachte Kirschen	12.-
Crème brûlée	10.-
La verrine du Château - selon saison.	12.-
Meringue	
mit Schlagrahm	7.-
mit Vanille-Eis	10.-
mit Vanille-Eis und Schlagrahm	11.-
Apfelkuchen	7.-
mit Schlagrahm	8.-
mit Vanille-Eis	11.-
mit Vanille-Eis und Schlagrahm	12.-

Hausgemachte eisbecher und sorbets

Unser Eis und unsere Sorbets werden mit auserlesenen Naturprodukten in Confiseries der Region hergestellt. Sie haben die Wahl unter folgenden Aromen:

Vanille - Birnen - Äpfel - Walliser Aprikosen - Schokolade

Die Kugel	4.-
Zuschlag für Schlagrahm	1.50
Bergler Coupe - Eis mit Génépi	12.-
Angelin Coupe - Vanille-Eis mit Whisky 1815 Sempione	14.-
Matterhorn Coupe - Vanille-Eis, Schokoladesauce und Schlagrahm	14.-
Winzer Coupe - Vanille-Eis mit in Hefebranntwein eingemachten Trauben	12.-
Äpfel-Sorbet mit Apfelbranntwein	12.-
Walliser Aprikosen-Sorbet mit Abricotine	12.-
Birnen-Sorbet mit Walliser Williamine	12.-
Das Trio : Sorbet-Degustation mit Branntwein : Apfel, Birne und Aprikose	15.-



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
 Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included



*Le Trio valaisan
 de sorbets artisanaux
 Abricot, Poire, Pomme*



CHÂTEAU DE VILLA

Le Royaume des Terroirs



Seit über 70 Jahren tritt die Stiftung Château de Villa als offizielle Botschafterin der Walliser Regionalprodukte auf. In dieser Rolle wählen wir für Sie die besten AOP- oder IGP-Erzeugnisse aus, um authentische Rezepte zuzubereiten, die den Anforderungen des Labels "Fait Maison" entsprechen.

Wir bieten echte Terroirgerichte an, wie unser berühmtes Raclette mit fünf Rohmilchkäsen, Fondues, Trockenfleisch aus unserer eigenen Produktion von Alpschweinen und andere Walliser Pökelwaren.

Unser Küchenchef bietet Ihnen ausserdem eine saisonale Speisekarte mit frischen und schmackhaften Produkten.



INFOS ZU ALLERGENEN

Wenn Sie zu Allergien oder Unverträglichkeiten neigen, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne über die in unseren Gerichten verwendeten Zutaten.



WI-FI - ANSCHLUSS

SSID Netzwerk : chateauvilla **Passwort** : chateauvilla



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included



MINERALE, KRÄUTERTEES, MOSTE & VS FRUCHTSÄFTE

WALLISER WASSER UND ICE TEA



Wasserkaraffe vom Schloss (bei Bestellung von anderen Getränken offeriert)		3.-
Eau Sembrancher - Mineralwasser aus Sembrancher	37.5cl	5.-
mit oder ohne Kohlensäure	75cl	9.-
Eistee – Bio Alp Tea	3dl	4.-
	10dl	12.-

WALLISER FRUCHT- UND GEMÜSESÄFTE



Birne – Iris Les Fruits de Martigny SA	25cl	5.50
Aprikosennektar – Iris Les Fruits de Martigny SA	25cl	5.50
Apfel – Iris Les Fruits de Martigny SA	25cl	5.50
Weisse Trauben – Les Vergers du Soleil in Granges	25cl	5.50

WALLISER LIMONADEN UND MOSTE

Himbeerlimonade – Opalin Swiss Fine Bubbles in Orsières	33cl	6.-
Cidre Sierrois brut – Colline de Daval in Sierre	7% vol 75cl	24.-
Apfelschaumwein nach der traditionellen Champagnermethode mit Äpfeln der Sorte Pink Lady hergestellt	33cl	6.50

KRÄUTERTEES

Infusion de Rostal Grand Saint Bernard Einsenkraut, Kamille, Salbei, Pfefferminz aus dem Wallis		4.-
--	--	------------

WALLISER BIERE

Hoppy People - Siders gebraucht- Ambrée Porn Star India Pale Ale	6.1 % vol.	33cl	6.50
White Frontier - Martigny gebroucht - Ambrée Paale ale	5.0 % vol.	33cl	7.-
Briegerbierbrouerei - Brig gebraucht - Lager sans filtre	4.9 % vol.	33cl	6.-
Alkoholfreies Bier - Bière Valaisanne	0.0% vol.	33cl	6.-



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
 Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included



KLASSISCHE GETRÄNKE, KAFFEE UND KRÄUTERTEE

SOFTDRINKS UND SCHWEIZER SÄFTE

Sinalco	33cl	5.-
Rivella - rot	33cl	5.-
Limonade - Goba citron	33cl	5.-
Vivi Kola - Schweizer Cola seit 1938 - Klassisch oder Zéro	33cl	5.-
Vivi Soda Bio - jus de pommes	33cl	5.-
Granini Orangensaft	33cl	5.-
Sprite Limonade	33cl	5.-

CAFÉS « CHOUCAS » IN CRANS-MONTANA GERÖSTET UND HEISSE SCHOKOLADE

Kaffee und Espresso	4.-
Doppelter Espresso	6.-
Schale und Cappucino	5.-
Heisse Schokolade Caotina	5.-

TEES

Schwarztee – Twinings	4.-
Grüntee – Twinings	4.-

KRÄUTERTEES

Lindenblüten – Twinings	4.-
Hagebutte – Twinings	4.-



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included



DIE SPIRITUOSEN

Le Trio de dégustation d'eaux-de-vie d'Abricot (Morand AOP, Colline de Daval, B. Dupont) 3 x 1cl	15.00
Le Trio de dégustation d'eaux-de-vie d'Abricot Millésimé (B. Dupont – 1989, 1999 et 2009) 3 x 1cl	19.00

Aprikosenbranntwein

		2cl	4cl
Colline de Daval	43% vol.	8.-	14.-
Distillerie Morand - Abricotine AOP 	43% vol.	7.-	12.-
Bernard Dupont	42% vol.	8.-	14.-
Abricool	40% vol.	9.-	16.-
Abricool – affinée en barrique	40% vol.	12.-	22.-

Birnenbranntwein

Distillerie Morand - Williamine	43% vol.	7.-	12.-
Distillerie Morand - Vieille Williamine	41% vol.	9.-	16.-
Gilbert Devayes, Cave la Dôle Blanche - Poire William	42% vol.	7.-	12.-
Distillerie o2Vie, - Poire William	42,6% vol.	7.-	12.-

Apfelbranntwein

Calvalais 3 ans	40% vol.	7.-	12.-
Calvalais - Hors d'âge 6 ans	40% vol.	9.-	16.-
Calvalais - Hors d'âge 10 ans	40% vol.	11.-	20.-
Colline de Daval	40% vol.	8.-	14.-

Pflaumenbranntwein

Abricool - Bérudge	38% vol.	9.-	16.-
Gregor Kuonen - Vieille prune	41% vol.	9.-	16.-
Distillerie Morand - Vieille Prune	41% vol.	9.-	16.-

Mirabellenbranntwein

Abricool	41% vol.	9.-	16.-
----------	----------	-----	------



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
 Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included



DIE SPIRITUOSEN

Kirsch Distillerie Morand - Vieux Kirsch	43% vol.	2cl 6.-	4cl 10.-
Quittenbranntwein Abricool	40% vol.	9.-	16.-
Schwarzer johannisbeeren Abricool	38% vol.	10.-	18.-
Alpenwermut – Génépi Château Ravire - Génépi d'Anniviers Rostal Grand Saint-Bernard	41% vol. 42% vol.	6.- 7.-	10.- 12.-
Enzian Abricool	38% vol.	11.-	20.-
Hefebranntwein Lie du Valais Distillerie Morand Denis Mercier	43% vol. 45% vol.	5.- 6.-	8.- 10.-
Grappa Abricool - Muscat de Venthône Cave du Vieux Moulin, Vétroz " Spiritus Vitis Aminea 5 ans d'âge	40% vol. 43% vol.	10.- 11.-	18.- 20.-
Walliser Gin Alata/Distillerie Morand - Poire et genévrier	41% vol.	8.-	14.-
Whisky 1815 – Sempione Distillerie Sempione Ltd	42% vol.	9.-	16.-



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included



DIE LIKÖRE

Le Trio de dégustation de liqueur 3 x 1cl		12.-
Poire Williamine sur Fruit Morand AOP, Framboise Abricool, Abricot B. Dupont		
		4cl
Aprikose		
Distillerie Morand - Douce d'abricot	30% vol.	7.-
Bernard Dupont - Lie-Coeur	15% vol.	9.-
Abricool - Abricoolerie, cordial aux oeufs	15% vol.	9.-
Birne		
Distillerie Morand - Douce de William	30% vol.	7.-
Distillerie Morand - Williamine® sur Fruit 	21.5% vol.	7.-
Quitte		
Distillerie Morand - Douce de coing	30% vol.	7.-
Himbeer		
Abricool - liqueur de framboise	20% vol.	10.-
Génépi		
Distillerie o2Vie - liqueur de Génépi	40% vol.	9.-
Rostal Grand Saint-Bernard - liqueur de Génépi	25% vol.	7.-
Heidelbeere		
Grand-Père Cornut - liqueur de myrtilles	20% vol.	10.-
Kirsche		
Grand-Père Cornut - liqueur de cassis	20% vol.	10.-
Zitrone		
NG Liqueurs - liqueur de citrons bio	26% vol.	7.-
Zitrone/Orange		
NG Liqueurs - liqueur de citrons et d'oranges bio	26% vol.	8.-



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
 Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included



ZIGARREN

Davidoff Signature 2000	20.-
Davidoff Anniversario Entreacto Short Corona	14.-
Davidoff Anniversario Spécial R	32.-
Davidoff Nicaragua Robusto	24.-
Davidoff Winston Chruchill Late Hour Robusto	31.-
Davidoff Escurio Gran Perfecto	27.-
Davidoff Yamasa Petit Churchill	19.-
AVO XO Intermezzo Robusto	18.-
Romeo Y Julieta n°2 Petit Corona	11.-
Montecristo Petit Edmondo 10's	25.-
Partagas Série D4	27.-



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included



BESONDERE LEISTUNGEN **AUF VORBESTELLUNG**

« RACLETTE BEI IHNEN ZU HAUSE »



Mit dem «Raclette bei Ihnen zu Hause» stellt Ihnen das Château de Villa sein Know-how zur Verfügung. So können Sie unsere Dienstleistungen direkt bei Ihnen zu Hause in Anspruch nehmen und gleichzeitig unbesorgt gesellige Momente der Entspannung mit Ihren Gästen teilen (ab 10 Personen).

Unser Raclettemeister kommt direkt zu Ihnen nach Hause und präsentiert Ihnen fünf verschiedene ausgewählte Walliser Rohmilchkäse. Gern wird er Ihnen die verschiedenen Besonderheiten der mitgebrachten Käsesorten erklären und mit Ihren Gästen die sensorischen und technischen Feinheiten teilen, die ein echtes traditionelles Raclette begleiten. Sie können die fünf Käse nach Belieben probieren und gleichzeitig Zeit nehmen, um Ihre Gäste zu bewirten. Das Servieren des Käses erfolgt durch den Raclettemeister. Interessierte Personen können die Geste des Schabens erlernen, indem sie selber unter der Anleitung des Kochs einige Teller vorbereiten.

Informationen auf Anfrage beim Personal oder auf unserer Website.



DAS FONDUE VILLA-GEOISE

ab 10 Personen

Zartes Rindfleisch, das vom Haus Fleury in Granges/VS gekonnt mariniert und gewürzt wurde, eine Bouillon "Bacchus" mit Wein, der mit aromatischen Kräutern verfeinert wurde, 5 hausgemachte Saucen, serviert mit Bratkartoffeln und einem gemischten Salat als Vorspeise.

Pro Person, 250 g Fleisch inbegriffen

50.-

Mit Dessert : Aprikosensorbet mit Abricotine

54.-

Fleischzusatz : 100g

12.-



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included



WOCHENENDKARTE **VON 14:00 BIS 18:00 UHR**

Der Küchenchef Joao und seine Brigade bieten Ihnen leckere und originelle Rezepte, die je nach Jahreszeit variieren. Lassen Sie sich von unserem Team beraten, um unsere Vorschläge voll und ganz zu geniessen...

DIE VORSPEISEN

Grüner Salat		7.-
Gemischter Salat		9.- / 18.-
Rindstartar nach Walliser Art		19.50
Walliser Rindsfleisch, Trockenfleisch, Baumnüsse, Birnenbrand, Ketchup*, mit Toasts und Salat serviert.		

DIE KLASSISCHEN

Walliser Trockenwurst	100 gr	12.-
Teller mit Walliser Trockenspeck 	120 gr	17.-
Teller mit Walliser Rohschinken 	120 gr	24.-
Walliser Teller - Trockenfleisch, Speck, Rohschinken, Trockenwurst und Käse	60 gr	17.-
	150 gr	31.-
Teller mit Walliser Trockenfleisch - 1 Sorte 	60 gr	19.-
Teller mit Walliser Trockenfleisch - 3 Sorten von verschiedenen Produzenten 	120 gr	32.-
	150 gr	36.-

DIE FONDUE DU CHÂTEAU

Käsefondue Natur	26.-
Käsefondue mit Schalotten	28.-
Käsefondue mit Steinpilzen	29.-
Käsefondue mit Eierschwämmen	29.-
Käsefondue mit Tomaten - mit Pellkartoffeln serviert	28.-



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included





CHÂTEAU DE VILLA

Le Royaume des Terroirs



Merci de votre visite et au plaisir
de vous revoir bientôt au Château de Villa.

