

# 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 Schaf oder Ziege** 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

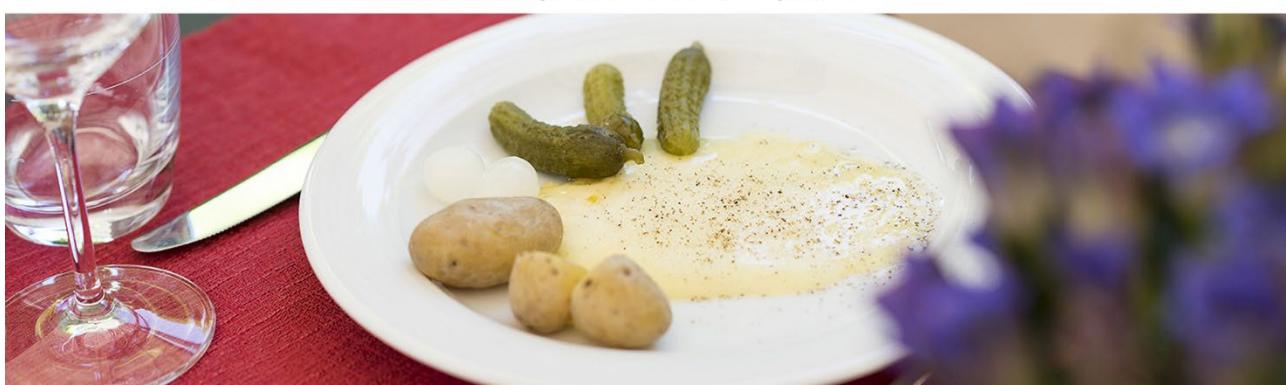
**Portion hausgemachte süssaure Curry-Zucchini** 7.-

**Portion hausgemachtes kleines Essiggemüse** 7.-

**Portion Pfifferlinge** 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

---

|  |   |        |       |
|--|---|--------|-------|
| <b>Walliser Trockenwurst</b>   |   | 100 gr | 12.-  |
| <b>Teller mit Walliser Trockenspeck</b>  |    | 120 gr | 17.-  |
| <b>Teller mit Walliser Rohschinken</b>   |    | 120 gr | 24.-  |
| <b>Walliser Teller</b> - Trockenfleisch, Speck, Rohschinken, Trockenwurst und Käse |   | 60 gr  | 17.-  |
|  |   | 150 gr | 31.-  |
| <b>Teller mit Walliser Trockenfleisch</b> - 1 Sorte                                |    | 60 gr  | 19.50 |
| <b>Teller mit Walliser Trockenfleisch</b> - 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 Terroir Produkte vollumfänglich geniessen können.

Folgende Teilstücke werden auf der Platte serviert:

**Schweinehals (Coppa) - Carré (Filet) - Speck**

|  |  |        |      |
|--|--|--------|------|
| <b>Schweineplatte von unseren Almschweinen</b> |  | 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 inbegriiffen. Service and all taxes included



## DIE FONDUES VOM 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.

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Käsefondu Natur</b>                                     | <b>26.-</b> |
| <b>Käsefondu mit Schalotten</b>                            | <b>28.-</b> |
| <b>Käsefondu mit Steinpilzen</b>                           | <b>29.-</b> |
| <b>Käsefondu mit Pfifferlingen</b>                         | <b>29.-</b> |
| <b>Käsefondu mit Tomaten</b> - mit Pellkartoffeln serviert | <b>28.-</b> |

## DIE FONDUE DER SAISON

---

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Käsefondu der Saison</b> (auskunft beim Servicepersonal) | <b>29.-</b> |
|---|-------------|

## DIE BEILAGEN

---

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Portion hausgemachte süssaure Curry–Zucchini</b> | <b>7.-</b>  |
| <b>Portion hausgemachtes kleines Essiggemüse</b>    | <b>7.-</b>  |
| <b>Portion Pfifferlinge</b>                         | <b>12.-</b> |
| <b>Ei</b>   | <b>1.-</b>  |



« 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

---

|   |      |
|---|------|
| <b>Frische Ravioli mit Eringer Rindfleisch und regionalem Schweinefleisch,<br/>Tomatensauce und Rohschinken (aus Walliser Produktion)</b> | 15.- |
| <b>Rindshamburger der Eringerrasse</b>  | 15.- |

## DIE DESSERTS

---

### Unsere Eis- und Sorbet-Aromen:

Vanille, Aprikose, Birne, Apfel, Schokolade

|   |                 |      |
|---|-----------------|------|
| <b>Die Coupe der Ritter:</b> Eis / Sorbet mit Smarties und Schlagrahm | <b>1 Kugel</b>  | 6.50 |
|   | <b>2 Kugeln</b> | 9.50 |

|  |      |
|--|------|
| <b>Eine Kugel Eis<br/>Mit Schlagrahm</b> | 4.-  |
|  | 1.50 |

|  |     |
|--|-----|
| <b>Malbuch – l'Histoire du Valais vue par ses reines</b> | 5.- |
|--|-----|

# DIE « PLUS » DU CHÂTEAU

---

Der Küchenchef Vincent Wiedmer 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

---

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Grüner Salat</b>   | 7.-         |
| <b>Gemischter Salat</b>   | 9.- / 18.-  |
| <b>Gravlax Forellensalat aus Vionnaz mit Zitrusfrüchten</b>   | 18.- / 28.- |
| <b>Suppe der Saison</b>   | 12.-        |
| <b>Rindstartar nach Walliser Art</b><br>Walliser Rindsfleisch, Trockenfleisch, Baumnüsse, Birnenbrand, Ketchup*<br>mit Toasts und Salat serviert. | 19.50       |

## JAGDGERICHTE (vom 15 September bis 4. Oktober und vom 13 bis 23 November)

---

|   |      |
|---|------|
| <b>Terrine vom Wildschwein mit Entenfoiegras und Feigen</b>   | 19.- |
| <b>Hirschragout nach Großmutterart</b><br>Hausgemachte Spätzli aus Roggenmehl, Rotkohl, Rosenkohl, Kastanien, Williams-Birne. | 38.- |

## DIE KLASSISCHEN

---

|   |   |      |
|---|---|------|
| <b>Villa'Cheeseburger – Walliser zu 100%</b><br>mit grünem Salat und Bratkartoffeln serviert  |  | 34.- |
| <b>Villa'Veggieburger*</b><br>mit grünem Salat und Bratkartoffeln serviert  |   | 28.- |
| <b>Frische Ravioli 100% aus dem Wallis</b> (Produktion aus Eyholz)  |   | 28.- |
| <b>Rindstartar nach Walliser Art</b><br>Walliser Rindsfleisch, Brunoise aus Trockenfleisch, Baumnüsse, Birnenbrand, Ketchup*,<br>mit Toasts, Salat und Bratkartoffeln serviert. |   | 39.- |

**Eringerkalb aus dem Herzen des Pfynwalds**



**PFYN-FINGES**  
Naturpark Wallis  
Parc naturel Valais

(auf Anfrage)

## DIE BRISOLÉE (Vom 6 Oktober bis 9. November)

---

Geröstete Kastanien, Rohschinken, Walliser Trockenfleisch, Speck, fünf Sorten Walliser Käse,  
saisonale Früchte, Roggenbrot Trio und Apfelkuchen

38.-

## DESSERTS

---

|   |      |
|---|------|
| <b>Schlosskaffee</b> - Kaffee mit einer halben Portion Kuchen des Tages | 7.-  |
| <b>Flammbirne mit Birnenbranntwein und Birnen-Sorbet</b>                | 14.- |
| <b>In Kirsch eingemachte Kirschen</b>                                   | 12.- |
| <b>Crème brûlée der Saison</b>  | 12.- |
| <b>Die "mousse au chocolat"</b> - nach saison                           | 12.- |
| <b>Meringue*</b>  |      |
| mit Schlagrahm  | 7.-  |
| mit Vanille-Eis   | 10.- |
| mit Vanille-Eis und Schlagrahm  | 11.- |
| <b>Kuchen des Tages*</b>  | 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 Confiserien der Region hergestellt. Sie haben die Wahl unter folgenden Aromen:

**Vanille – Birnen – Äpfel – Walliser Aprikosen – Schokolade**

|   |      |
|---|------|
| <b>Die Kugel</b>  | 4.-  |
| Zuschlag für Schlagrahm   | 1.50 |
| <b>Matterhorn Coupe</b> - Vanille-Eis, Schokoladesauce und Schlagrahm           | 14.- |
| <b>Genepi Eis und Genepi Likör</b>  | 12.- |
| <b>Äpfel-Sorbet mit Apfelbranntwein</b>   | 12.- |
| <b>Walliser Aprikosen-Sorbet mit Abricotine</b>                                 | 12.- |
| <b>Birnen-Sorbet mit Walliser Williamine</b>                                    | 12.- |
| <b>Das Trio : Sorbet-Degustation mit Branntwein : Apfel, Birne und Aprikose</b> | 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





## 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 Terroir Gerichte an, wie unser berühmtes Raclette mit fünf Rohmilchkäsen, Fondues, Trockenfleisch aus unserer eigenen Produktion von Alpenschweinen und andere Walliser Spezialitäten.

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.



## WLAN - ANSCHLUSS

**SSID-Netzwerk:** chateaudevilla **Passwort:** chateavilla



« 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

|   |        |     |
|---|--------|-----|
| <b>Wasserkaraffe vom Schloss</b> (bei Bestellung von anderen Getränken offeriert) |        | 3.- |
| <b>Eau Sembrancher</b> - Mineralwasser aus Sembrancher                            | 37.5cl | 5.- |
| mit oder ohne Kohlensäure   | 75cl   | 9.- |
| <b>Weisser Bio-Pfirsichtee</b> – Swiss craft                                      | 33cl   | 5.- |



## WALLISER FRUCHTSÄFTE

|  |      |      |
|--|------|------|
| <b>Birne</b> – Iris Les fruits de Martigny SA                  | 25cl | 5.50 |
| <b>Aprikosennektar</b> – Iris Les Fruits de Martigny SA        | 25cl | 5.50 |
| <b>Apfel</b> – Iris Les Fruits de Martigny SA                  | 25cl | 5.50 |
| <b>Trauben</b> – Cave Colline de Daval                         | 25cl | 5.50 |
| <b>Pfirsich Nektar</b> – Opalin Swiss Fine Bubbles in Orsières | 25cl | 5.50 |

## WALLISER LIMONADEN UND MOSTE

|  |        |      |
|--|--------|------|
| <b>Bondzô cola</b> – 1. Walliser Cola- Swiss Craft                       | 33cl   | 5.-  |
| <b>Bio Limonade</b> – Swiss Craft  | 33cl   | 5.-  |
| <b>Bio Aprikosen limonade</b> – Opalin Swiss Fine Bubbles in Vétroz      | 33cl   | 6.-  |
| <b>Bio Apfel limonade</b> – Opalin Swiss Fine Bubbles in Vétroz          | 33cl   | 5.-  |
| <b>L'Orthéria thymus Brennnessel und Thymian</b> – L'Orthéria in Saillon | 33cl   | 6.-  |
| <b>Apfelwein aus "Pink Lady"</b> – Colline de Daval in Sierre            | 7% vol | 33cl |
|  |        | 6.50 |

## WALLISER BIERE

|  |                   |      |      |
|--|-------------------|------|------|
| <b>Hoppy People</b> - in Siders gebraut- Ambrée Porn Star India Pale Ale | <b>6.1 % vol.</b> | 33cl | 6.50 |
| <b>Hoppy people</b> – in Siders gebraut – 24/7 Session IPA               | <b>3.6 % vol.</b> | 33cl | 6.50 |
| <b>White Frontier</b> - in Martigny gebraut - Ambrée Paale ale           | <b>5.0 % vol.</b> | 33cl | 7.-  |
| <b>Alkoholfreies Bier</b> - Walliser Bier                                | <b>0.0 % vol.</b> | 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

---

|   |      |     |
|---|------|-----|
| <b>Sinalco</b>  | 33cl | 5.- |
| <b>Rivella - rot</b>  | 33cl | 5.- |
| <b>Vivi Kola</b> - Schweizer Cola seit 1938 - Klassisch oder Zéro | 33cl | 5.- |
| <b>Granini</b> - Orangensaft                                      | 30cl | 5.- |
| <b>Schweppes Indian Tonic</b>                                     | 20cl | 5.- |

## KAFFEE « CHOUCAS » IN CRANS-MONTANA GERÖSTET UND HEISSE SCHOKOLADE

---

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| <b>Kaffee und Expresso</b>         | 4.- |
| <b>Doppelter Expresso</b>          | 6.- |
| <b>Milchkaffee und Cappuccino</b>  | 5.- |
| <b>Heisse Schokolade - Caotina</b> | 5.- |

## TEES & KRÄUTERTEES

---

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| <b>Schwarztee</b> – Twinings | 4.- |
| <b>Grüntee</b> – Twinings    | 4.- |
| <b>LindenTee</b> – Twinings  | 4.- |
| <b>Hagebutte</b> – Twinings  | 4.- |

## WALLISER KRÄUTERTEES

---

### Rostal Grand Saint Bernard Kräutertee

Eisenkraut, Kamille, Salbei, Walliser-Minze, Melisse 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

|   |      |
|---|------|
| <b>Das Trio-Aprikosenschnaps</b> (Morand AOP, Colline de Daval, B. Dupont) 3 x 1cl  | 15.- |
| <b>Das Trio-Aprikosenschnaps Millésimé</b> (B. Dupont – 1986, 1996 et 2016) 3 x 1cl | 19.- |

### **Aprikosenbranntwein**

|   |          |      |      |
|---|----------|------|------|
| Colline de Daval  | 43% vol. | 2cl  | 4cl  |
| Distillerie Morand - Abricotine AOP  | 43% vol. | 8.-  | 14.- |
| Bernard Dupont  | 42% vol. | 7.-  | 12.- |
| Abricool  | 40% vol. | 8.-  | 14.- |
| Abricool – im Eichenfass gereift  | 40% vol. | 9.-  | 16.- |
|   |          | 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 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

---

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



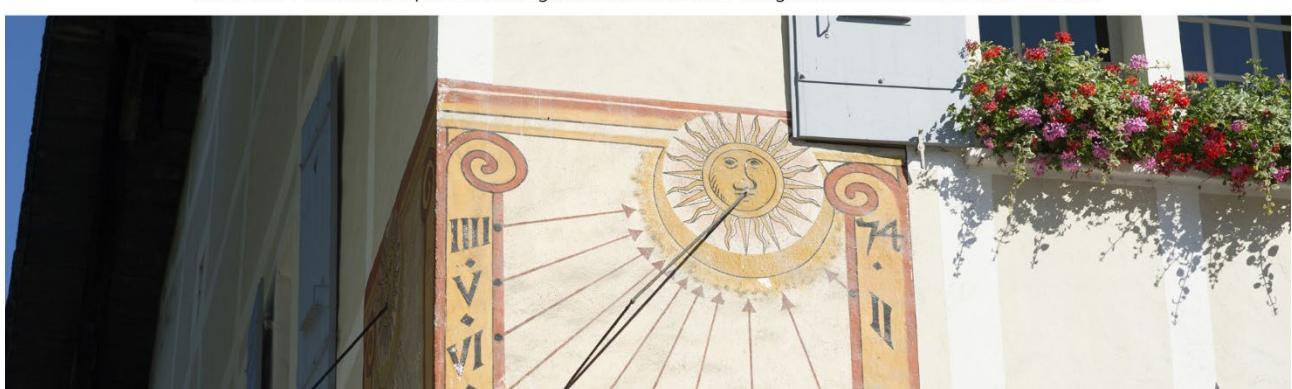
# DIE LIKÖRE

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Das Likör-Dergustations Trio: 3 x 1cl</b>  | <b>12.-</b> |
| <b>Birne Williamine sur Fruit Morand AOP, Himbeere Abricool, Aprikose B. Dupont</b> |             |

|  |             |
|--|-------------|
|  | 4cl         |
| <b>Aprikose</b>  |             |
| Distillerie Morand - Douce d'abricot   | 30% vol.    |
| Bernard Dupont - Lie-Coeur   | 15% vol.    |
| Abricool - Abricoolerie, Eierlikör   | 15% vol.    |
| <b>Birne</b>   |             |
| Distillerie Morand - Douce de William  | 30% vol.    |
| Distillerie Morand - Williamine® sur Fruit  | 21.5% vol.  |
| <b>Quitte</b>  |             |
| Distillerie Morand - Douce de coing  | 30% vol.    |
| <b>Himbeere</b>  |             |
| Abricool - Himbeere Likör  | 20% vol.    |
| <b>Génépi</b>  |             |
| Distillerie o2Vie - Genepi Likör   | 40% vol.    |
| Rostal Grand Saint-Bernard - Genepi Likör  | 25% vol.    |
| <b>Heidelbeere</b>   |             |
| Grand-Père Cornut - Heidelbeer Likör   | 20% vol.    |
| <b>Cassis</b>  |             |
| Grand-Père Cornut - Cassis Likör   | 20% vol.    |
| <b>Zitrone</b>   |             |
| NG Liqueurs - Bio Zitronen Likör   | 26% vol.    |
| <b>Edelweiss</b>   |             |
| Abricool - liqueur d'Edelweiss Edel'eis  | 37.5% vol.  |
|  | <b>18.-</b> |



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



## ZIGARREN

---

|   |      |
|---|------|
| <b>Davidoff Signature</b> 2000                      | 20.- |
| <b>Davidoff</b> Anniversario Entreacto Short Corona | 14.- |
| <b>Davidoff</b> Anniversario Spécial R              | 31.- |
| <b>Davidoff</b> Nicaragua Robusto                   | 27.- |
| <b>Davidoff</b> Winston Chruchill Late Hour Robusto | 31.- |
| <b>Davidoff</b> Escurio Gran Perfecto               | 27.- |
| <b>Davidoff Yamasá</b> Petit Churchill              | 19.- |
| <b>AVO XO</b> Intermezzo Robusto                    | 18.- |
| <b>Romeo Y Julieta</b> n°2 Petit Corona             | 13.- |
| <b>Montecristo</b> Petit Edmondo 10's               | 27.- |
| <b>Partagas</b> Série D4                            | 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



## 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 Moment 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 Gesten des Schabens erlernen, indem sie selbst unter der Anleitung des Kochs einige Teller vorbereiten.

Informationen auf Anfrage beim Personal oder auf unserer Website.



### DIE 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**

**52.-**

**Mit Dessert: Aprikosensorbet mit Abricotine**

**56.-**

**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 17:00 UHR

## SAMSTAG UND SONNTAG

Der Küchenchef 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

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| <b>Grüner Salat</b>                  | 7.-        |
| <b>Gemischter Salat</b>              | 9.- / 18.- |
| <b>Rindstartar nach Walliser Art</b> | 19.50      |

Walliser Rindsfleisch, Trockenfleisch, Baumnüsse, Birnenbrand, Ketchup\*, mit Toasts und Salat serviert.

### DIE KLASSISCHEN

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

### DIE FONDUE DU CHÂTEAU

|  |      |
|--|------|
| <b>Käsefondu Natur</b>                                     | 26.- |
| <b>Käsefondu mit Schalotten</b>                            | 28.- |
| <b>Käsefondu mit Steinpilzen</b>                           | 29.- |
| <b>Käsefondu mit Pfifferlingen</b>                         | 29.- |
| <b>Käsefondu mit Tomaten</b> - 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.

