



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 des Terroir zu wahren, werden die Käse ausschliesslich mit Rohmilch hergestellt. Geniessen Sie das Raclette gemächlich 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 Perlwiebeln serviert.

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

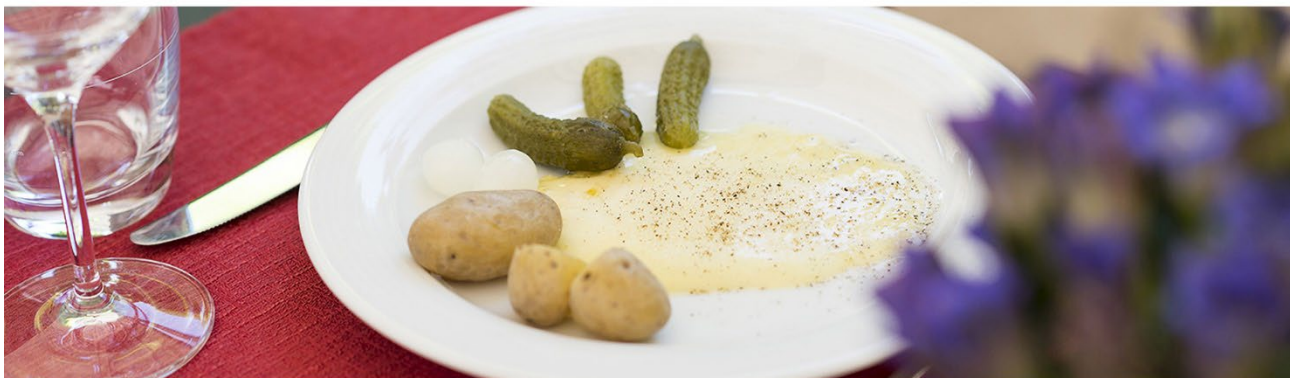
Abendessen: Letzte Bestellung: 21.30 Uhr – Service bis 22.30 Uhr

DIE BEILAGEN

Portion hausgemachte süsssaure Curry-Zucchini	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

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 Terroir Produkte vollumfänglich geniessen können.

Folgende Teilstücke werden auf der Platte serviert:

Schweinehals (Coppa) - Carré (Filet) - Speck

Schweineplatte von unseren Almschweinen	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 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.

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

DIE FONDUE DER SAISON

Käsefondue der Saison (auskunft beim Servicepersonal)	29.-
--	-------------

DIE BEILAGEN

Portion hausgemachte süsssaure Curry-Zucchini	7.-
Portion hausgemachtes kleines Essiggemüse	7.-
Portion Pfifferlinge	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 Ravioli mit Eringer Rindfleisch und regionalem Schweinefleisch, Tomatensauce und Rohschinken (aus 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.-
Mit Schlagrahm		1.50
Malbuch – l'Histoire du Valais vue par ses reines		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

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

DIE KLASSISCHEN

Frische Ravioli 100% aus dem Wallis (Produktion aus Eyholz)	28.-
Rindstartar nach Walliser Art Walliser Rindsfleisch, Brunoise aus Trockenfleisch, Baumnüsse, Birnenbrand, Ketchup*, mit Toasts, Salat und Bratkartoffeln serviert.	39.-
Eringerkalb aus dem Herzen des Pfywalds	 PFYN-FINGES Naturpark Wallis Parc naturel Valais

(auf Anfrage)

DAS HÉRENS-KALBFLEISCH AUS DEM HERZEN DES FINGES-WALDES

Entdecken Sie unsere saisonalen Rezepte, die ausschließlich aus Kalbfleisch der Hérens-Rasse zubereitet werden, welches unter der Mutter im Herzen des Naturparks PFYN-FINGES aufgezogen und von der Metzgerei Meyer in Turtmann verarbeitet wird.

Ein hochwertiges lokales Fleisch, ausgezeichnet mit dem Label „Marke Wallis“, zubereitet nach dem ökologischen „Nose-to-Tail“-Konzept (von der Schnauze bis zum Schwanz).

Je nach Verfügbarkeit bietet Ihnen der Küchenchef originelle Gerichte wie Ossobuco, Kalbsmedaillon, Kalbsbraten, Geschnetzeltes, Kalbskotelett oder Ragout an.

Aktuelles Gericht auf Anfrage beim Servicepersonal.



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 der Saison	12.-
Die "mousse au chocolat" - nach saison	12.-
Meringue*	
mit Schlagrahm	7.-
mit Vanille-Eis	10.-
mit Vanille-Eis und Schlagrahm	11.-
Kuchen des Tages*	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
Matterhorn Coupe - Vanille-Eis, Schokoladesauce und Schlagrahm	14.-
Genepi Eis und Genepi Likör	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





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 Alpschweinen 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: 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.-
Weisser Bio-Pfirsichtee – Swiss craft	33cl	5.-

WALLISER FRUCHTSÄFTE



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
Trauben – Cave Colline de Daval	25cl	5.50
Pfirsich Nektar – Opalin Swiss Fine Bubbles in Orsières	25cl	5.50

WALLISER LIMONADEN UND MOSTE

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

WALLISER BIERE

Hoppy People - in Siders gebraut- Ambrée Porn Star India Pale Ale	6.1 % vol.	33cl	6.50
Hoppy people – in Siders gebraut – 24/7 Session IPA	3.6 % vol.	33cl	6.50
White Frontier - in Martigny gebraut - Ambrée Paale ale	5.0 % vol.	33cl	7.-
Alkoholfreies Bier - Walliser Bier	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.-
Vivi Kola - Schweizer Cola seit 1938 - Klassisch oder Zéro	33cl	5.-
Granini - Orangensaft	30cl	5.-
Schweppes Indian Tonic	20cl	5.-

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

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

TEES & KRÄUTERTEES

Schwarztee – Twinings	4.-
Grüntee – Twinings	4.-
LindenTee – Twinings	4.-
Hagebutte – 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

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

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

Das Likör-Dergustations Trio: 3 x 1cl			12.-
Birne Williamine sur Fruit Morand AOP, Himbeere Abricool, Aprikose B. Dupont			
			4cl
Aprikose			
Distillerie Morand - Douce d'abricot	30% vol.		7.-
Bernard Dupont - Lie-Coeur	15% vol.		9.-
Abricool - Abricoolerie, Eierlikör	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.-
Himbeere			
Abricool - Himbeere Likör	20% vol.		10.-
Génépi			
Distillerie o2Vie - Genepi Likör	40% vol.		9.-
Rostal Grand Saint-Bernard - Genepi Likör	25% vol.		7.-
Heidelbeere			
Grand-Père Cornut - Heildelbeer Likör	20% vol.		10.-
Cassis			
Grand-Père Cornut - Cassis Likör	20% vol.		10.-
Zitrone			
NG Liqueurs - Bio Zitronen Likör	26% vol.		7.-
Edelweiss			
Abricool - liqueur d'Edelweiss Edel'eis	37.5% vol.		18.-



« 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	31.-
Davidoff Nicaragua Robusto	27.-
Davidoff Winston Churchill 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	13.-
Montecristo Petit Edmondo 10's	27.-
Partagas 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 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 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

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 Pfifferlingen	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.

