

# 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

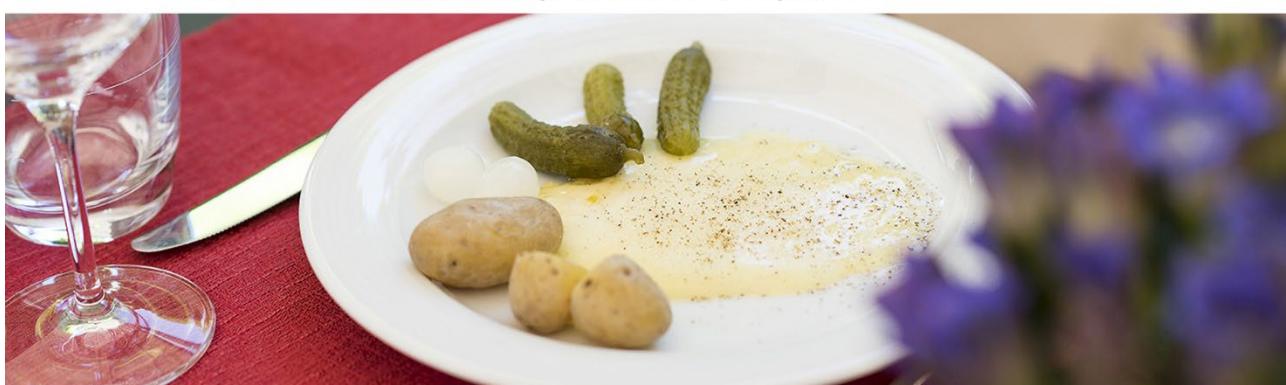
**Portion hausgemachte süssaure Curry-Zucchini** 7.-

**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 inbegrieffen. 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.

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

## DIE FONDUE DER SAISON

---

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

## DIE BEILAGEN

---

Portion hausgemachte süssaure 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 inbegriiffen. Service and all taxes included



## KÄSESCHNITTEN

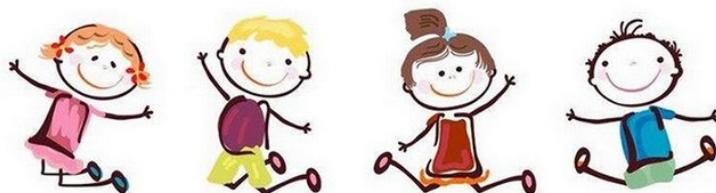
---

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, 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	1 Kugel	6.50
	2 Kugeln	9.50

<b>Eine Kugel Eis 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> Walliser Rindsfleisch, Trockenfleisch, Baumnüsse, Birnenbrand, Ketchup* mit Toasts und Salat serviert.	19.50

## DIE KLASSISCHEN

---

<b>Frische Ravioli 100% aus dem Wallis</b> (Produktion aus Eyholz)	28.-
<b>Rindstartar nach Walliser Art</b> Walliser Rindsfleisch, Brunoise aus Trockenfleisch, Baumnüsse, Birnenbrand, Ketchup*, mit Toasts, Salat und Bratkartoffeln serviert.	39.-

**Eringerkalb aus dem Herzen des Pfynwalds**



(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.

La Fondation du Château de Villa soutient  
le Parc Naturel PFYN-FINGES



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



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

# 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 inbegriiffen. 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:** chateaudenvilla    **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

<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>Aprikosennekter</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 inbegriiffen. 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 Espresso</b>	4.-
<b>Doppelter Espresso</b>	6.-
<b>Milchkaffee und Cappuccino</b>	5.-
<b>Heisse Schokolade - Caotina</b>	5.-

## TEES & KRÄUTERTEES

<b>Schwarztee – Twinings</b>	4.-
<b>Grüntee – Twinings</b>	4.-
<b>LindenTee – Twinings</b>	4.-
<b>Hagebutte – Twinings</b>	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 inbegriiffen. Service and all taxes included



## DIE SPIRITUOSEN

---

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

### **Aprikosenbranntwein**

Colline de Daval	43% vol.	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Distillerie Morand - Abricotine AOP 	43% vol.	<b>8.-</b>	<b>14.-</b>
Bernard Dupont	42% vol.	<b>7.-</b>	<b>12.-</b>
Abricool	40% vol.	<b>8.-</b>	<b>14.-</b>
Abricool – im Eichenfass gereift	40% vol.	<b>9.-</b>	<b>16.-</b>
	40% vol.	<b>12.-</b>	<b>22.-</b>

### **Birnenbranntwein**

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

### **Apfelbranntwein**

Calvalais 3 ans	40% vol.	<b>7.-</b>	<b>12.-</b>
Calvalais - Hors d'âge 10 ans	40% vol.	<b>11.-</b>	<b>20.-</b>
Colline de Daval	40% vol.	<b>8.-</b>	<b>14.-</b>

### **Pflaumenbranntwein**

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

### **Mirabellenbranntwein**

Abricool	41% vol.	<b>9.-</b>	<b>16.-</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



# 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 inbegriiffen. 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 - Heidelbeer Likör	20% vol.	10.-
--------------------------------------	----------	------

## Cassis

Grand-Père Cornut - Cassis Likör	20% vol.	10.-
----------------------------------	----------	------

## Zitrone

NG Liqueurs - Bio Zitronen Likör	26% vol.	7.-
----------------------------------	----------	-----

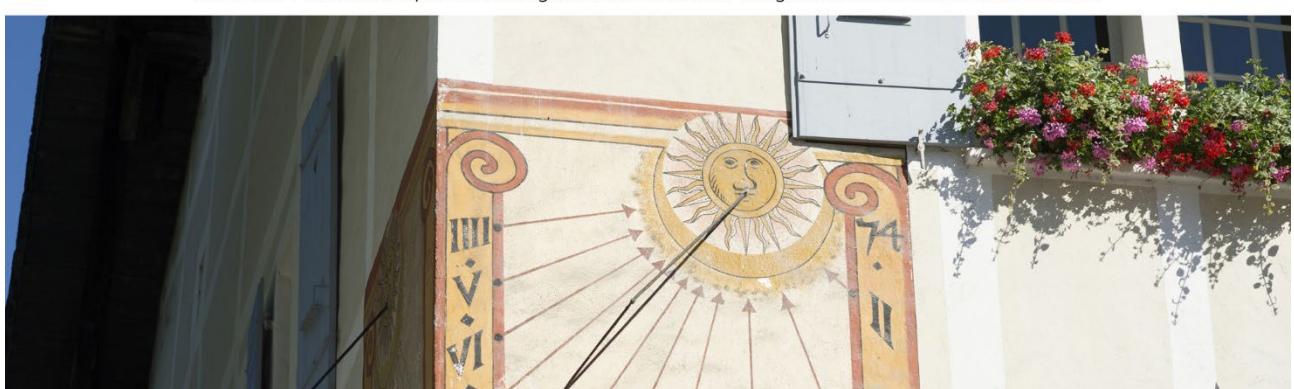
## Edelweiss

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 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 Yamasa</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>	<b>19.50</b>

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

### DIE KLASSISCHEN

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

### DIE FONDUE DU CHÂTEAU

<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>



« 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.

