

Etwas Leichtes vorneweg

Der grüne Sommersalat

Je nach Saisonangebot bunt gemischter Blattsalat Fr. 9.50

Der farbenfrohe Sommersalat

Frische gemischte Salatkombination Fr. 13.50

Carpaccio vom Oberwalder Weiderind

An einer Pesto-Tomatenvinaigrette Fr. 15.50

Im Kartoffelmantel gebackene Crevetten

Garniert mit Blattsalat und Orangenkonfit Fr. 15.50

Siedfleischsalat vom Oberwalder Weiderind

Ein Sommerklassiker Fr.20.50

Walliserteller Fr. 26.50 / Fr. 20.00

Die feinste Kombination aus dem Alpenraum

Hobelkäseteller

Gelagerter Walliserkäse von bester Qualität Fr. 20.50 / 15.50

Aus dem Suppentopf

Hausgemachte Weinschaumsuppe

Ein leichte Kombination von Gemüsebouillon und Fendant Fr. 9.50

Zwiebelsuppe nach Bauernart

Die Würstlischeiben und der Reibkäse geben den Pfiff Fr. 9.50

Auserwählte Fleischgerichte

Gegrilltes Rindsentrecôte Fr. 38.50
Der hausgemachte Drei-Pfefferkräuterbutter passt ideal

Rindsfiletmedaillon
mit Appenzeller -Biberfladenkruste
Serviert auf einem Portweinspiegel Fr. 42.50

Lammkotelette auf Ziegenfrischkäse
Der Apfel-Honig-Balsamicojus dazu ist ein Gedicht Fr. 36.50

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art
Der Schweizer-Klassiker Fr. 34.50

Cordon Bleu nach Art des Chefs
Unser Haushit mit Schinken und würzigem Alpkäse Fr. 29.50

Unsere Fleischgerichte werden mit Gemüse serviert

Beilage nach Wahl:

*Pommes frites, Reis, Nudeln, Rösti oder
als Fitnesssteller mit gemischtem Salat*

Aus unseren Gewässern

Pochierte Eglifilet nach Zugerart

*Die Weissweinsauce mit seinen Kräutern und der Pernot
geben die Klasse Fr. 32.50*

Zanderknusperli Fr. 26.50

Der Klassiker mit Remouladendip

Unsere Fischgerichte werden mit Gemüse serviert

Beilage nach Wahl:

*Pommes frites, Reis, Nudeln, Rösti oder
als Fitnessteller mit gemischtem Salat*

Pasta heisst nicht Basta

Rigatoni alla Nonna Fr. 25.50
Gemüse und Thunfisch gehören da hinein

Spaghetti nach Art der Bolognesen
Das Hirschfleisch ist aus eigener Jagd Fr.22.50

Rösti Vegetariana Fr. 23.50
Mit Zucchiniestreifen, Champignons und Tomaten, mal was anderes

Ravioli mit Ratatouille gefüllt
Begleitet von Salbeibutter Fr. 25.50

Käseschnitte Fr. 25.50
Nach Walliser Art mit Schinken und Ei

Pizza aus dem Steinofen

Pizza Margarita Fr. 19.00

Tomaten, Käse, Basilikum,

Pizza Diabolo Fr.22.50

Tomaten, Käse, Origano, Chorizo, Peperoncini

Pizza Frutti di mare Fr. 25.50

Tomaten, Käse, Origano, Krevetten, Muscheln, Tintenfische

Pizza Quattro Stagioni Fr. 22.50

Tomaten, Käse, Origano, Schinken, Artischocke, Peperoni, Pilze

Pizza Montanara Fr.22.50

Tomaten, Käse, Origano, Pilze, Zwiebeln, Knoblauch, Salami

Pizza Siciliana Fr.22.50

Tomaten Käse , Origano, Sardellen, Kapern, Knoblauch

Pizza Vegetariana Fr. 22.50

Tomaten, Käse, Origano, Saisongemüse

Pizza Prosciutto Fr.22.50

Tomaten, Käse, Origano, Schinken, Rohschinken

Kinderkarte

*Pizza „ Piccolina“ Fr. 12.00
Belegt mit Tomaten und Schinken*

*Schweinsschnitzel an Rahmsauce Fr. 15.50
Mit gebutterten Teigwaren*

*Tierfiguren paniert
Und Pommes frites Fr. 15.50*

Für das Schleckmaul

Mousse vom Johannisberg

Ein sommerlicher Genuss Fr. 8.00

Lauwarmes Ananasragout Fr. 10.00

Mit Kokoseis und seinem Likör, ein „Karibisches Vergnügen“

Lavendel-Honigcreme brulée

Eine süsse Abwechslung Fr. 8.00

Eisbecher/ Coupes Fr. 12.00

Danemark: Vanilleeis mit Schokoladensauce und Rahm

Coupe Fitness: Joghurt-Erdbeereis mit Fruchtsalat und Rahm

Coupe Amarena: Amarena- & Vanilleeis mit Amarenakirschen und Rahm

Coupe Italiana: Vanille- & Schokoladen-&Tiramisueis mit Baileys und Rahm

Sorbet Colonel: Zitronensorbet mit Wodka

Sorbet Valaisanne: Aprikosen-&Williamssorbet mit Apricotine

Ice Café: Frisch gemahlener Kaffee mit Moccaeis und Rahm

Willkommen im Ahorní

*„Lächle und die Welt
verändert sich“*

Schön, dass Sie da sind!

Ihr Ahorní Team