

Willkommen im Ahorní

*„Im Winter
wird jedes Lächeln
zum hellsten Stern“*

Schön, dass Sie da sind

Ihr Ahorní Team

Etwas Vorneweg

Grüner Wintersalat Fr. 9.50

An italienischem oder französischem Dressing (am Abend Buffet)

Farbenfroher Wintersalat Fr. 13.50

An italienischem oder französischem Dressing (am Abend Buffet)

Gebackenes Ziegenkäsemedaillon

Garniert auf einem Randenspiegel mit Himbeerdressing Fr. 15.00

Hirschcarpaccio

Aus Oberwalder Jagd an einer Zwetschgenvinaigrette und Parmesanspäne Fr.16.50

Walliserteller Fr. 26.50 / Fr. 20.00

Das feinste getrocknete Fleisch der Alpen mit Hobelkäse

Hobelkäseteller Fr. 20.50/ Fr. 15.50

Ein Klassiker aus den Walliser Alpen

Aus dem Suppentopf

Frische Karotten-Ingwersuppe

Wärmt herrlich an kalten Tagen Fr. 12.00

Klare Gemüsesuppe mit Beluga-Linsenmedaillon

Gibt Kraft nach einem Langlaufstag Fr. 12.00

Tagessuppe Fr. 10.00

Auserwählte Fleischgerichte

Hirschrückenmedaillons mit Wildrahm- Preiselbeersauce

Ist auch ausserhalb der Jagdsaison ein Hit Fr. 38.50

Grilliertes Rindsentrecôte

Mit hausgemachter Heidelbeerbutter Fr. 39.50

Kalbsschnitzel an Zitronensauce

Mit dem Wintergemüse eine leichte Kombination Fr. 32.50

Cordon bleu nach Art des Chefs mit Pommes

Unser Hausklassiker mit Schinken und würzigem Alpkäse Fr. 32.50

Pouletbrust mit Gorgonzola-Birnensauce

Eine Herb-fruchtige Kombination Fr. 27.50

*Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Gemüse und folgende Beilagen:
Gebratene Polenta, Nudeln, Reis, Pommes frites*

Alles aus einer Pfanne

*Polentaschnitte mit Tomaten und
Gorgonzola überbacken Fr. 24.50*
Da schlägt jedes Italienische Herz höher

Spaghetti „Ahorni“ Fr. 25.50
Der Winterhit mit Eierschwämmli, Speck, Weisswein und Petersilienrahm

Rösti Vegetariana Fr. 24.50
Mit Zucchini Gemüse und Tomaten ein herzhaftes Mahl

Kichererbsen mit Wintergemüse Fr. 24.50
Das indische Curry gibt die orientalische Note

Teigwarenmedaillons gefüllt mit Grillgemüse
Das hausgemachte Bärlauchpesto ist raffiniert Fr.22.50

Käseschnitte „Ahorni“ Fr. 24.50
Würzige Symphonie von Raclettekäse, Schinken und Spiegelei

Pizza aus unserem Steinofen

Pizza Margarita Fr. 19.00

Tomaten, Origano, 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

Aus den Gewässern

Gebratenes Saiblingsfilet mit Gemüse
Die Limonen - Dillhollandaise gibt die Klasse Fr. 33.50

Zanderknusperli Fr. 28.50
mit Remouladensauce geht eigentlich immer

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen gerne folgende Beilagen:
Gebratene Polenta, Nudeln, Reis, Pommes frites

Für das Schleckmaul

Lauwarmes Orangenragout

Mit Kokoseis flambiert mit Grand Marnier Fr. 12.50

Lavendel-Honigcreme brulée

Eine herrlich gebrannte Creme Fr. 10.00

Dänemark: Vanillieis mit Schokoladensauce und Rahm Fr.12.00

Ice Café: Moccaeis mit Kaffee und Rahm Fr.12.00

Coupe Amarena: Amarena- & Vanillieis mit Amarenakirschen
und Rahm Fr. 12.00

Coupe Italiana: Vanillie- & Schokoladen-&Tiramisueis mit Baileys und
Rahm Fr. 12.00

Sorbet Colonel: Zitronensorbet mit Wodka Fr.12.00

Sorbet Valaisanne: Aprikosen-&Williaminesorbet mit
Apricotine Fr. 14.00

Ritz Menu

Frische Karotten-Ingwersuppe

*Lammragout nach Walliser Art
mit Polenta
und
frischem Wintergemüse*

*„Christina’s“ Oberwalder Heidelbeerparfait serviert
auf einem Vanilliespiegel*

*Ritz Menu: Fr. 53.—
Ritzteller: Fr. 32.50*