

## SPEZIALITÄTEN –

### «ALPENGENUSS»

Ziegenkäse im Roggenbrotmantel auf Randencarpaccio	16
Pilztiramisù mit Thymianbiskuit Waldbeerenkompott und Salatbouquet	18
Kräuterrahmsüppchen mit Oliven-Käse-Biskuit	12
Älpler Makkaroni mit Walliser Trockenwurst, getrocknete Aprikosen und Birnenmus	28
Walliser Gsottus (Eintopf) Getrocknetes Rindfleisch, Schweinefleisch, Lamm, Kartoffeln, Kabis und Birnen mit Nuss-Roggenbrot	34/28
Lammkarree mit Senf-Butterkruste auf einem Heubett Strohkartoffeln, geschmorte Gemüsezwiebel und Babyranden	38
Kalbs-Involtini mit Bündnersalsiz, Schupfnudeln und Lauchgemüse	42/36
Frutiger Stör Safranschaum mit Krautpizzokel und glasiertes Gemüse	44/38

Zu Allergenen und Inhaltsstoffen geben Ihnen unsere Service-Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Fleisch- und Fischdeklaration:

Trockenwurst (Wallis), Salsiz (Bündnerland), Schwein (Aaretal), Rind (Emmental), Lamm (Burgistein Bern), Kalb (Lauterbrunnental), Stör (Frutigen)



---

## WEIN EMPFEHLUNG

Restaurant Arcadia in Zusammenarbeit mit der Weinkellerei Gregor Kuonen aus Salgesch, dem schönen Wallis. Der Caveau de Salquenen wurde 1979, von der Familie Gregor Kuonen, gegründet. Heute führt Patrick Revey gemeinsam mit Gründungspartner François Kuonen die Kellerei. Dessen Tochter Larissa Kuonen trägt als Önologin die Mitverantwortung für die Qualität der preisgekrönten Weine.

W Chardonnay Gregor Kuonen AOC VS 2018  
 Chardonnay  
 1 dl / 7.60                      7 dl / 49.00

W Heida Grandmaître Barrique AOC VS 2018  
 Heida  
 1 dl / 10.80                      7.5 dl / 79.00

R Syrah Grandmaître Barrique AOC VS 2016/17  
 Bester Schweizer Syrah und in den Top Ten der Welt!  
 1 dl / 10.80                      7.5 dl / 79.00