



Restaurant Huldi

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen – Schön sind Sie da. Unsere Küche ist kreativ, innovativ und mal anders. Die Inspiration holen wir uns rund um den Globus. Wir legen grossen Wert auf die Qualität unserer Gerichte, die wir mit höchster Sorgfalt und Respekt zubereiten. Wir sind immer auf der Suche nach den besten Produkten und pflegen einen engen Kontakt zu Lieferanten und Produzenten von nah und fern. Wir freuen uns, dass wir Sie heute zu unseren Gästen zählen dürfen.

Dear Guests

We are pleased to welcome you to our restaurant. We like to think of our kitchen as different as well as creative and innovative. Our inspiration is global and our goal is quality. We prepare all of our dishes with care and respect sourcing wherever possible the best products from local producers.

Please feel at home as our guest today.

Vorspeise | Starter

Rohkostsalat	12.50
Blattsalat mit saisonalem Gemüse Leaf salad with seasonal vegetables	
“Ceasar Salad”	14.50
mit Speck und Hobelkäse with bacon and Adelsboden cheese	
Wiesenheusuppe	14.50
mit Adelsbodner Bergkäse Krokettchen Hay soup with mountain cheese croquettes	
Hausgemachte Pasta	16.50
Artischocken Tortelli mit Cheddar und Salbei Homemade artichoke Tortelli with cheddar and sage	
Feuerfleisch Tartare	19.50
Kalbstatere mit Topinambour-Rösti und Pflaume Warm veal tartare with Jerusalem artichoke roesti and plums	
Wildfang Krevette	22.00
Obsiblu Krevette mit schwarzem Lauch Obsiblu prawns with black leek	
Was ist heute im Angebot?	Tagespreis
Tagesvorspeise Bitte erkundigen Sie sich Starter of the Day Please ask	Daily price

Hauptgerichte | Main Dish

Cordonbleu vom Kräuterschwein	36.00
mit Lenker Vacherin, Gemüse und Berner Frites Pork Cordon Bleu with vacherin cheese from Lenk, vegetables and local french fries	
Ribelmais Entenbrust	44.00
mit Datteln, Bratapfel, Entenconfit und Maisfrites Duck breast with dates, roast apple, duck confit and corn fries	
Falschi Schnägge	48.00
Rindsfiletwürfel mit Café de Paris und Represso Risotto Beef fillet cubes with Café de Paris butter and Represso Risotto	
Luma Beef Iberico "Tagliata"	54.00
Entrecote mit Fialoro Boccoli, Parmesan und Berner Frites Sirloin steak with Fialoro Broccoli, Parmesan cheese and local french fries	
Hausgemachte Kalbfleischravioli "Cinque P"	24.00
Homemade veal ravioli with « Cinque P » sauce	
Gebratener Zander Basis 57 aus Erstfeld	47.00
mit Sellerie im Salzteig, Verjus, Trauben und Cheyenne Kartoffel Roasted Zander with celery cooked in salt paste, verjuice, grapes und Cheyenne potatoes	

Hauptgerichte | Main Dish

Raclette à discretion mit reichhaltigen Beilagen Raclette all you can eat with rich side dishes	32.00
Haugemachte Pasta «Aglia Olio» Homemade Pasta «Aglia Olio»	22.00
Mit Obisblue Krevetten with Obsibblue prawns	32.00
Tagesempfehlungen Bitte fragen Sie nach Dishes of the day Please ask	Tagespreis Daily price

Möchten Sie vegetarisch bestellen? Wir freuen uns, Sie zu beraten.
Are you a vegetarian? We are happy to help you with the order.

Dessert

2 x Kaffee 2 x coffee	14.00
Lokaler Käseteller Variation of local cheese	20.00
Cannoli Siciliani Cannoli Sicilani	14.00
Tagesdessert Dessert of the day	12.00
Glace pro Kugel Ice Cream per scoop	4.50

Abendmenü | Diner Menu

**Möchten Sie gerne unser Abendmenü
geniessen?**

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne
über unser heutiges 3-Gang Abendmenü 62.00

Would you like to enjoy our dinner menu? 62.00
Our staff informs you about our 3-course menu

Deklaration

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz
Ente	Schweiz
Sobrasada	Spanien
Zander Basis 57 Aquakultur, Erstfeld	Schweiz
Obsiblue Krevette Aquakultur, Neu Kaledonien	Neu Kaledonien
Snow Crabmeat Wildfang, Reusen und Fallen, FAO 21 Nordwestatlantik	Kanada