

2916

2006

G O R N E R
G R A T
360

3090

3095

3100 Kulmhotel
Gornergrat summit experience
3135

3037

2805

2695

Speisen & Getränke

Meals & beverages

Repas & boissons

2500

Die Küche ist geöffnet von 11:30 bis 15:30

Vorspeisen und leichte Hauptgänge

Starter and light main courses


Entrées légères et de plats principaux

	CHF ½	CHF 1
Blattsalat	8.90	16.90
Leaf salad <i>Salade verte</i>		
Bunt gemischter Salat	9.90	18.90
Mixed salad <i>Salade mêlée</i>		
Bunt gemischter Salat mit Riesencrevetten	VN 22.90 3 St.	29.90 6 St.
Mixed salad with king prawns <i>Salade mêlée aux crevettes géantes</i>		
Bunt gemischter Salat mit frischen Kalbsleberli	24.90	32.90
Mixed salad with fresh calf's liver <i>Salade mêlée au foie de veau</i>		
Rindstatar mit bunt gemischtem Salat und Toast	BR 24.90 70g	32.90 140g
Beef tartar garnished with mixed salad and toast <i>Tartare de bœuf au salade mêlée et toast</i>		

Walliser Spezialitäten

Dishes Valais style

Plats du Valais

	CHF ½	CHF 1
Hobelkäse	17.90	25.90
"Cheese-Chippings" <i>Rebibes de fromage</i>		
Trockenfleischteller IGP	21.90	29.90
Air dried beef <i>Assiette de viande séchée</i>		
Hobelkäse und Trockenfleisch	20.90	28.90
"Cheese-Chippings" and air dried beef <i>Rebibes de fromage et viande séchée</i>		
 Walliserteller mit Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenspeck, Hauswurst, Käse, Roggenbrot	20.90	28.90
Valais Platter with air dried beef, cured ham, cured bacon, cured sausage, cheese, rye bread <i>Assiette valaisanne avec viande séchée, jambon cru, lard sec, saucisse sèche, fromage, pain de seigle</i>		

Cholera (traditionelles Blätterteiggericht) mit Blattsalat	24.90
Cholera (traditional puff pastry dish) with mixed salad <i>Choléra (plat traditionnel) avec salade</i>	

2916

2006

Suppen

Soups

Potages

CHF

Kraftbrühe mit Flädli

8.90

Clear soup with sliced pancakes

Bouillon Célestine

Tomatencremesuppe mit Pesto

3095 10.90

Cream of tomato with pesto

Crème de tomate avec pesto

Gulaschsuppe

12.90

Goulash-soup

Potage de goulache

Knoblauchsuppe im Walliser Brötchen

13.90

Cream of garlic served in a wheat-roll

Crème d'ail servie dans un petit pain valaisan

Knoblauchsuppe im Walliser Brötchen mit Käse und Trockenfleisch

19.90

Cream of garlic served in a wheat-roll with cheese and air dried meat

Crème d'ail servie dans un petit pain valaisan, fromage et viande séchée

Teigwaren

Pasta

Pâtes

CHF

1/2

CHF

2695

1

Spaghetti Napoli

15.90 19.90

Spaghetti Pesto

15.90 19.90

Spaghetti Bolognese

17.90 21.90

Lachs-Tortelli an Safransauce

NO 19.90 25.90

Tortelli with salmon on saffron sauce

Tortelli au saumon au sauce safran

Älpler-Makkaroni mit Apfelmus

A 17.90 23.90

Macaroni Swiss made with stewed apples

Macaroni à la Suisse avec compote de pommes

A Mit gebratenem Speck oder Schinken

+2.00 +2.00

With fried bacon or ham

Avec bacon frit ou jambon

2916

2006

Käse- und Röstispezialitäten

Cheese and Rösti specialties

Spécialités de fromage et Rösti

CHF

Käseschnitte nature

 17.90

Open-faced cheese toast

Croûte au fromage nature

Käseschnitte «Williamine» mit Speck und einer Birne

3095 18.90

Open-faced cheese toast with bacon and a pear

Croûte au fromage avec du bacon et une poire

Käseschnitte «Kulm» mit Schinken, Tomaten und Spiegelei

19.90

Open-faced cheese toast with ham, tomato and fried egg

Croûte au fromage avec jambon, tomates et œuf au plat

Käsefondue

 25.90

Cheese fondue

pro Portion / per portion / par portion

Fondue au fromage

Käsefondue mit Kräutern

 27.90

Cheese fondue with herbage

pro Portion / per portion / par portion

Fondue au fromage aux herbes

Käsefondue mit Tomaten

 27.90

Cheese fondue with tomatoes

pro Portion / per portion / par portion

Fondue au fromage avec tomates

Käsefondue «3100» mit Zwiebeln, Speck, Steinpilzen

29.90

Cheese fondue with onions, bacon, porcini mushrooms

pro Portion / per portion / par portion

Fondue au fromage avec oignons, bacon, cèpes

Rösti nature

 17.90

Holzhackerrösti mit Schweins- oder Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce

23.90

Rösti with pork or calf sausage and onion sauce

Rösti avec saucisse de porc ou de veau et sauce à l'oignon

Rösti «Gornergrat» mit Schinken, Tomaten, Käse und Spiegelei

25.90

Rösti with ham, tomatoes, cheese and fried egg

Rösti avec jambon, tomates, fromage et œuf au plat

Rösti mit geräuchertem Lachs und Meerrettich-Dip

NO 27.90

Rösti with smoked salmon and horseradish dip

Rösti au saumon fumé et dip au raifort

2916

2006

Hauptgerichte

Main courses

Plats principaux

CHF

Blätterteigpastetli mit Pilzragout und bunt gemischtem Salat

 25.90

Puff pastry pie with mushrooms, garnished with mixed salad

Feuilleté aux champignons et salade mêlée

Schweinschnitzel paniert

 28.90

Bread crumbed pork scallop

Escalope de porc panée

Lammkotelette provençale

NZ  36.90

Chop of lamb provençale

180 g

Côtelette d'agneau provençale

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti (oder Beilage nach Wahl)

 38.90

Sliced veal "Zurich style" with rösti (or insert your choice)

Emincé de veau à la « zurichoise » avec rösti (ou insérez votre choix)

Frische Kalbsleberli mit Rösti (oder Beilage nach Wahl)

 39.90

Fresh calf's liver with rösti (or insert your choice)

Foie de veau frais et rösti (ou insérez votre choix)


Rindsentrecôte mit Pilzrahmsauce oder Kräuterbutter

PR  41.90

Sirloin of beef with mushroom sauce or herb butter

180 g

Entrecôte de bœuf avec sauce aux champignons ou au beurre d'herbes

 **Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit Tagesgemüse und Pasta, Pommes frites, Reis oder Rösti.**

With these dishes we serve vegetables of the day and your choice between pasta, French fries, rice and rösti.

Nous servons ces plats avec légumes et pâtes, pommes frites, riz ou rösti.

- Soweit nicht anders vermerkt verwenden wir Schweizerfleisch.
- **Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne Auskunft.**
- **¹ Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.**
- **Alle Preise inklusive MwSt.**

- Unless specified, we serve Swiss meat.
- On request our staff is pleased to inform you about any ingredients in the dishes, which may cause allergies or intolerances.
- ¹ Could have been produced with non-hormonal performance promoters, such as antibiotics.
- All prices include VAT.
- Sauf indication contraire de notre part, nous servons uniquement de la viande suisse.
- *Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.*
- ¹ *Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques.*
- *Tous les prix incluent la TVA.*

 **vegetarisch** / vegetarian / végétarien

NZ¹ **Neuseeland** / New Zealand / Nouvelle-Zélande PR **Puerto Rico**

2916

2006

Kinderteller (bis 12 Jahre)

For the children (up to 12 years)

Pour les enfants (jusqu'à 12 ans)

CHF

Wienerli mit Pommes frites oder Pasta

10.00

Sausage with French fries or pasta

*Saucisse avec pommes frites ou pâtes***Chicken Nuggets mit Pommes frites**

3095

BR

11.00

Chicken Nuggets with French fries

*Chicken Nuggets avec pommes frites***Spaghetti nature**

9.00

Spaghetti Pesto

10.00

Spaghetti Napoli

10.00

Spaghetti Bolognese

11.00

Schweinschnitzel paniert mit Gemüse, Pommes frites oder Pasta

12.50

Bread crumbed pork scallop with vegetables, French fries or pasta

Escalope de porc panée avec légumes et pommes frites ou pâtes

2695

2916

2006

Nachspeisen

Desserts

Desserts

CHF 1/2 CHF 1

Dreifarbige Tobleronemousse

Three-coloured Toblerone mousse

Mousse au Toblerone tricolore

11.90

Frischer Früchtekuchen nature

Fresh fruit tart nature

Tarte aux fruits frais nature

8.90

Schokoladentorte nature

Chocolate cake nature

Gâteau au chocolat nature

8.90

Apfelstrudel nature

Apple strudel nature

Strouzel aux pommes nature

9.90

«Coupe Dänemark»: Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagrahm

"Coupe Denmark": Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

« Coupe danmark » : Glace vanille, sauce au chocolat, crème chantilly

7.90 11.90

«Walliser Sorbet»: Aprikosensorbet mit Abricotine

"Walliser Sorbet": apricot sorbet with Abricotine

« Walliser Sorbet » : sorbet abricot avec Abricotine

9.90 13.90

«Sorbet Colonel»: Zitronensorbet mit Wodka

"Sorbet Colonel": lemon sorbet with vodka

« Sorbet Colonel » : sorbet au citron avec dela vodka

9.90 13.90

«Kaffee Kulm»: Doppelter Espresso, 1 Kugel Vanilleeis, Schlagrahm

"Kaffee Kulm": Double Espresso, 1 scoop vanilla, whipped cream

« Kaffee Kulm » : Espresso double, 1 boule vanille, chantilly

7.90

Eis: Mocca, Karamel, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella, Vanille, Zitronensorbet, Aprikosensorbet, Himbeersorbet

Ice cream: mocha, caramel, strawberry, chocolate, stracciatella, vanilla, lemon sorbet, apricot sorbet, raspberry sorbet

*Glace : moka, caramel, fraise, chocolat, stracciatella,**vanille, sorbet au citron, sorbet aux abricots, sorbet framboise*3.90
pro Kugel / per scoop / par boule

A Zusätzlich mit Vanillesauce oder Vanilleeis oder Schlagrahm

+ 1.50

In addition, with vanilla sauce or vanilla ice cream or whipped cream

De plus, avec une sauce à la vanille ou de crème glacée à la vanille ou chantilly

2500



GORNERGRAT
360

3090 3095
3100 Kulmhotel
Gornergrat summit experience
3135

Getränke
Beverages
Boissons

2500

Schaumwein

Sparkling wine

Vin mousseux

Prosecco Teresa Rizzi

CHF 1 dl CHF 2 dl CHF 3.75 dl CHF 7.5 dl

7.50 15.00 44.00

Folie à deux brut, Adrian Mathier

8.50 56.00

Moët Chandon, Brut

3090

14.00 51.00 96.00

Roséwein

Rosé wine

Vin rosé

Schweiz, Wallis / Switzerland, Valais / Suisse, Valais

CHF 7.5 dl

Dôle Blanche du Valais – Classique

35.00

Jean-René Germanier Balavaud, Vétroz | Traubensorte: Pinot Noir und Gamay

Der Dôle Blanche ist zwiebelschalenfarbig. Aus der harmonischen Paarung zwischen dem fruchtigen Gamay und dem feinen Pinot Noir entsteht ein süffiger Sommerwein, den man jung trinken sollte. Ideal zu: Aperitif, Fisch, Fleisch.

Süsswein

Sweet wine

Vin doux

Schweiz, Wallis / Switzerland, Valais / Suisse, Valais

CHF 3.75 dl 2695

Malvoisie Flétrie

29.00

Domaines Rouvinez, Sierre | Traubensorte: Pinot Gris

Kräftig gelbes Gewand, goldgel; duftet nach Bienenwachs, reifen Aprikosen, Zimt, leicht kandierten Früchten likörähnlich, geschmeidig, wamherzig, abgerundet. Ideal zu Dessert, mit Erdbeeren, Himbeeren, Obstkuchen und anderen aromaintensiven Süssigkeiten.

2916

2006

Weisswein

White wine

Vin blanc

Schweiz, Wallis / Switzerland, Valais / Suisse, Valais

CHF	CHF	CHF
5 dL	7.5 dL	1.5 l

Fendant Balavaud Grand Cru

39.00

Jean-René Germanier, Vétroz | Traubensorte: Chasselas/Gutedel

Helles Gelb mit leicht grauen und grünlichen Tönen. Duft von Reben- und Lindenblüten, fein und leicht, fruchtig, harmonisch, vollmundig, leicht prickelnd. Ideal zu: Aperitif, Fisch, Käsespezialitäten.

Johannisberg AOC

3135

45.00

Hurlevent Charles Favre, Sion | Traubensorte: Sylvaner (Gros Rhin)

Weich und herb zugleich. Er verströmt ein feines, delikates Bouquet. Ideal zu: Aperitif, Lachs, Gerichten mit Rahmsauce.

Heida Réserve des Administrateurs AOC

34.00 45.00

Cave St-Pierre SA, Chamoson | Traubensorte: Heida (Païen)

Brillantes, grünliches Gelb. Aromen nach Agrumen und Haselnüssen, schöne Fruchtigkeit. Vollmundig, grosszügige Frucht mit guter Unterstützung des Säurespiels. Ideal zu: Aperitif, gegrilltem Fleisch, Käse.

Sauvignon Blanc AOC

49.00

Noble Contrée, Rouvinez Vins Sierre | Traubensorte: Sauvignon Blanc

Hellgelbe Farbe, in der Nase feines Bouquet nach exotischen Früchten. Ein frischer, trockener, aromatischer, fruchtiger Wein. Lebhaft mit ausgewogener Säure. Idealer Sommerwein. Ideal zu: Aperitif, Vorspeisen, Fisch, Krustentieren.

Cuvée Madame Rosmarie blanc

52.00 99.00

Adrian Mathier, Salquenen |

Traubensorten: Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris und Sylvaner

Für die schöne Frische und die leichte Salznote ist der Petite Arvine verantwortlich. Der Pinot Blanc verleiht ihm einen Hauch von exotischen Früchten. Der Pinot Gris gibt dem Cuvée Madame Rosmarie Mathier seine Vollmundigkeit und ist für die leichte Restsüsse verantwortlich. Der Sylvaner verleiht ihm seine Langlebigkeit. Ideal zu: Aperitif, Meeresfische und Krustentiere, Geflügel, asiatische Gerichte

2695

Magnum

Petite Arvine AOC

55.00

Château Lichten, Domaines Rouvinez, Sierre | Traubensorte: Arvine oder Petit Arvine

Helles grünliches Gelb, das an die Farbe der Weinbeeren erinnert; schmeckt nach grünen Zitronen, rosa Grapefruit, Glyzinienblüten; kräftig und fruchtig, lebhaft, aber ohne Aggressivität; leicht salziger Geschmack, lange anhaltendes Aroma am Gaumen. Ideal zu: Aperitif, Geflügel, Fisch, Krustentieren.

2916

2006

Italien, Venetien / Italy, Veneto / Italie, Vénétie

7.5 dl

Pinot Grigio Arnasi

49.00

Cantine Tinazzi, Vento I Traubensorte: Pinot Grigio

Dominates Aroma nach tropischen Früchten und und Blumen- Bukett. Frisch und rund, mit einem fruchtigen Abgang.

Italien, Südtirol / Italy, South-Tirol / Italie, Sud-Tyrol

7.5 dl

Sauvignon Winkl DOC

3090

3095

59.00

Kellerei Terlan, Südtirol | Traubensorte: Sauvignon Blanc

Intensives leuchtendes strohgelb, mit fruchtigen Aromen aus Aprikosen, Mandarinen und Passionsfrucht.

3037

3135

Rotwein

Red wine

Vin rouge

CHF CHF

Schweiz, Wallis / Switzerland, Valais / Suisse, Valais

7.5 dl

1.5 l

Dôle Balavaud Grand Cru

39.00

Jean-René Germanier, Vétroz | Traubensorte: Pinot Noir, Gamay

Die Verbindung der Rebsorten verleiht dem Dôle Balavaud Harmonie und Gleichgewicht.

Ein vollmundiger Wein, der sich in würzigen Noten äussert. Ideal zu Fleisch, Geflügel und Käse

Pinot Noir Réserve des Administrateurs AOC

44.00 79.00

Cave St-Pierre SA, Chamoson | Traubensorte: Pinot Noir

Magnum

Geschmack: Würzig, fruchtig, edel, köstlich. Gaumen: kräftig, feurig, fein und samtig.

Vinifiziert nach traditioneller Art. Ideal zu: rotem Fleisch, Braten, Käse, Wild.

2695

Cornalin AOC du Valais, Primus Classicus

49.00

Cave Orsat, Martigny | Traubensorte: Cornalin

Intensives Rot mit violetten Reflexen. Eine durch rote Früchte gekennzeichnete Nase, wie die Kirsche, die Erdbeere und Himbeere. Im Mund herrschen Aromen von Kirschen, die durch einen schönen Säuregrad und diskretem Tannin gestützt sind.

Ideal zu: Fleisch, Wild, Käse.

Humagne du Valais Réserve des Administrateurs AOC

55.00

Cave St-Pierre SA, Chamoson | Traubensorte: Humagne Rouge

Dunkles rubinrotes Kleid. Fruchtaromen nach Heidelbeeren und wilden Brombeeren.

Am Gaumen nach wilden Waldbeeren, harmonische Tanninstruktur, fein und rassig in seiner Art.

Ideal zu: rotem Fleisch, Wild, Käse.

Ancora Galotta-Merlot

55.00 99.00

Cave de Jolimont, Schweiz | Traubensorte: Merlot, Galotta

Magnum

Aromen von schwarzen Früchten (Kirsch und Brombeer) und würzige Note (Nelken) mit einem lieblichen Abgang.

Cuvée du 3e Millénaire assemblage AOC

59.00 115.00

Cave St-Pierre SA, Chamoson | Trauben: Syrah, Humagne, Merlot, Cabernet, Diolinoir

Magnum

Tiefes und dichtes Rot. Aromen von wilden schwarzen Beeren, gewürzte Noten, diskretes Holz.

Im Gaumen reich und schmackhaft, Aromen von reifen Früchten, mit Noten von Kirschen und Pflaumen, feine, harmonische und seidige Tannine. Ausbau im Eichenfass.

Ideal zu: rotem Fleisch, Lamm, Käse.

Diolinoir Fin Bec

64.00

Fin Bec, Wallis | Traubensorten: Diolinoir

Weicher Auftakt, fruchtig (schwarze Frucht) und würzige Note, weiche Tanninen mit einem schönen Gleichgewicht aus Säure und fruchtigem Abgang.

Syrah, Collection F (Barrique)

69.00

Les Files de Charles Favre, Mittelwallis | Traubensorte: Syrah

Dieser aussergewöhnlicher Wein zeichnet sich durch eine ins Violette spielende Robe, leichte Gewürznote und Aromen aus wilden Früchten.

Italien, Sardinien / Italy, Sardinia / Italie, Sardaigne

7.5 dl

Cannonau Boccantino DOC Riserva

39.00

Cantina Boccantino, Ora | Traubensorte: Primitivo

Ein intensiver kräftiger Primitivo mit aromatischem Bouquet und kräftigem Rückgrat. Ideal zu: Pasta.

Italien, Piemont / Italy, Piedmont / Italie, Piémont

7.5 dl

Barbaresco DOCG

55.00

Denazzi, Piemont | Traubensorte: Nebbiolo

Dieser Barbaresco ist ein imposanter, komplexer und kräftiger Rotwein aus dem Piemont. Granatapfelrot mit warmem Duft mit Impressionen von Pflaume, Schokolade, Tabak und Leder. Eleganter Geschmack mit Anklängen roter Frucht. Ideal zu: Gegrilltem, Käse.

Italien, Toskana / Italy, Tuscany / Italie, Toscane

7.5 dl

1.5 l

Le Volte IGT

65.00

125.00

Tenuta dell'Ornellaia | Traubensorte: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Le Volte mit intensiv fruchtbetonter und würziger Nase ohne negative Eindrücke von Überreife. Der weiche und seidige Gaumen besticht mit geschmeidigem Tannin, lebendiger, frischer Säure und perfekt ausgewogenem Geschmack und gipfelt in einem lang anhaltenden Finale. Ideal zu: hellem Fleisch, Pasta.

Magnum

Modus

79.00

149.00

Ruffino, Toskana | Traubensorte: Sangiovese, Merlot, Cabernet

Trocken Süß. Rubinrot mit einem komplexen, fruchtigen und würzigen Bukett nach Kirschen, Pfeffer, Vanille und Zimt.

Magnum

Grattamacco Superiore

119.00

Castagnetto Carducci, Toskana | Traubensorte: Cabernet, Sangiovese, Merlot

Mit der rubinroten Farbe hat dieser Wein eine intensive Note von schwarzen Beeren und Pflaume, Am Gaumen weich, mit tiefen Tanninen.

Italien, Venetien / Italy, Veneto / Italie, Vénétie

7.5 dl

Amarone della Valpolicella Classico De Roari DOC

79.00

Luigi Righetti, Veneto | Traubensorte: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

Weinrot mit feinen Reifereflexen. Würzig, feine Teenoten, pflaumiger Untergrund, sehr aromatisch. Im Gaumen eine wunderschöne Extraktsüsse, die sich verteilt. Im eleganten Finale. Ideal zu: kräftigem Fleisch, Risotto, Pasta.

2916

2006

Offenausschank

Open wines

Vins ouverts

Weisswein / White wine / *Vin blanc* CHF 1 dl CHF 5 dl

Fendant du Valais AOC 4.90 23.50

Domaines Rouvinez, Sierre | Traubensorte: Chasselas

Eignet sich besonders gut zum Aperitif, zu Vorspeisen, zu Käsegerichten wie Racelette, Fondue, Gratin und zu Süsswasserfisch aller Art.

Johannisberg du Valais AOC 5.40 25.50

Domaines Rouvinez, Sierre | Traubensorte: Sylvaner 3135

Das Bukett verströmt sofort die sorteneigene Duftnoten, die Birnen, weisse Früchte und Röstmandeln erwähnen. Ein idealer Begleiter zu Apero, Spargeln, See- und Flussfische, rohes Fleisch, Sauerkaut, Geflügelbrust, Halbweichkäse.

Petite Arvine Primus Classicus AOC 6.50 29.50

Caves Orsat, Martigny | Traubensorte: Petite Arvine

Das Bukett verschenkt herrliche Düfte von Limetten, Grapefruit und Rhabarber. Ein zusätzlicher Touch von Glyzinien und Maracuja verleihen dem Wein eine seltene aromatische Komplexität. Passt hervorragend zu: Apero, Käsegerichte, Blauschimmelkäse, würzige Desserts auf Schokoladebasis, Kuchen mit exotischen Früchten.

Heida Réserve des Administrateurs AOC 6.90 34.00

Cave St-Pierre SA, Chamoson | Traubensorte: Heida (Païen)

Brillantes, grünliches Gelb. Aromen nach Agrumen und Haselnüssen, schöne Fruchtigkeit. Vollmundig, grosszügige Frucht mit guter Unterstützung des Säurespiels. Ideal zu: Aperitif, gegrilltem Fleisch, Käse.

Roséwein / Rosé wine / *Vin rosé* 1 dl 5 dl 2695

Dôle blanche du Valais AOC 5.90 27.50

Domaines Rouvinez, Sierre | Traubensorte: Pinot Noir, Gamay

Begleitet auf sehr angenehme Weise gebratenes und gekochtes Geflügel. Erweist sich als idealer Begleiter der asiatischen Küchen. Passt zu Beginn der Mahlzeit gut zu den meisten Salaten.

Rotwein / Red wine / *Vin rouge* 1 dl 5 dl

Dôle du Valais AOC 4.90 23.50

Domaines Rouvinez, Sierre | Traubensorte: Pinot Noir, Gamay

Passt zu rotem Fleisch und Grilladen, zu kalten Buffets oder zu Weichkäse mit Brot.

Pinot Noir de Sierre AOC 5.40 25.50

Domaines Rouvinez, Sierre | Traubensorte: Pinot Noir

Passt ausgezeichnet zu grilliertem Fleisch, Terrinen und kaltem Fleisch sowie zu Hartkäse.

Cornalin Primus Classicus AOC 6.50 29.50

Cave Orsat, Martigny | Traubensorte: Cornalin

Passt ausgezeichnet zu mariniertem Fleisch wie Sauerbraten, Wildgerichten oder -pfeffer, grilliertem rotem Fleisch, Alpkäse, Trocken- und Pökelfleisch.

Humagne Rouge Cave St. Pierre 6.90 32.50

Cave St. Pierre, Chamoson | Traubensorte: Humagne Rouge

Ein idealer Begleiter zu rotem Fleisch wie Filet und Lammkotelette sowie zu allen Wildspeisen.

2916

Offenausschank	dl	CHF
Cola, Fanta, Sprite, Ice Tea, Apfelschorle, Spezi	3 5	4.70 6.60
Apfelsaft, Orangensaft, Multivitamine, Grapefruitsaft, Tomatensaft, Traubensaft	2	4.90
Zermatter Wasser (mit/ohne Kohlensäure)	3 5	3.00 5.00

Getränke in Flaschen	dl	CHF
Mineralwasser Valser (mit/ohne Kohlensäure)	5 15	6.00 9.50
Cola Zero	4.5	6.60
Ramseier Süssmost	5	6.60
Tonic/Bitter lemon	2	5.20
Rivella rot/blau	5	6.60

Kaffee, Tee, Punsch, Milchgetränke	CHF
Kaffee, Espresso, Hag, Ristretto	4.40
Cappuccino mit Schokopulver	4.90
Kaffee mélange/Milchkaffee	4.90
Latte macchiato	4.90
Doppelter Espresso	6.00
Tee	4.40
Hagebuttentee mit Orangensaft	7.00
Schokolade, Ovomaltine warm/kalt	4.90
Schokolade mélange	6.00
Milch warm/kalt	3.50
Punsch alkoholfrei: Apfel, Rum, Orange	4.70
Tasse heisses Wasser	3.50

2006

Heissgetränke mit Alkohol	CHF
Kaffee «Gornergrat»	9.50
Kaffee «Valaisanne»	11.00
Abricotine, Williams	
Corretto	6.50
Kaffee fertig	7.50
Kaffee Lutz	6.50
Schümli Pflümli, Kaffee Amaretto	9.50
Irish Coffee, Kaffee Baileys	11.00
Tee mit Rum, Jägertee	7.50
Glühwein	7.50
Schokolade mit Rum	7.50
Schokolade mit Rum und Rahm	9.00

Bier / Beer / Bière	CHF	CHF	CHF	CHF
	2 dl	3 dl	3.3 dl	5 dl
Calanda vom Fass	4.00	5.00		7.00
Erdinger Weissbier				8.20
Heineken			6.00	
Erdinger alkoholfrei			5.50	
Calanda Radler			5.50	

Suure Moscht / Cider / Cidre	Vol.-%	dl	CHF
Ramseier Suure Moscht	4.2	5	7.50
Strongbow Gold Apple	4.5	3.3	5.50

Aperitifs	Vol.-%	cl	CHF
Cynar	16.5	4	7.00
Campari	23	4	7.00
Sherry medium dry	15	4	7.00
Martini bianco/rosso	15	4	7.00
Pastis	45	2	7.00
Appenzeller	29	4	7.00
Fernet	40	4	7.00
Jägermeister	35	4	7.00
Zusatz Softdrink			4.00
Gespritzter Weisswein süss/sauer			6.50
Aperol Spritz			9.00
Crodino (ohne Alkohol)			5.20

Long Drinks	Vol.-%	cl	CHF
Gin, Vodka, Rum	37.5	4	9.00
Zusatz Softdrink			4.00

Whiskys	Vol.-%	cl	CHF
Johnny Walker Red Label	40	4	9.00
Chivas Regal	40	4	12.00
Oban	43	4	16.00

Liqueurs	Vol.-%	cl	CHF
Grand Marnier	40	2	7.00
Amaretto	28	2	7.00
Baileys	17	2	7.00

Digestifs	Vol.-%	cl	CHF
Morand: Williamine, Abricotine, Framboise, Kirsch, Zwetschgen, Plümli, Golden Delicious	43	2	8.50
Morand: Kräuter, Enzian	40	2	8.50
Grappa di Amarone	40	2	7.50
Grappa di Barolo	42	2	8.50
Grappa di Brunello di Montalcino	40	2	9.50
Grappa di Tignanello Antinori	42	2	12.00
Cognac Rémy Martin VSOP	40	2	9.50
Armagnac	40	2	9.00
Calvados	40	2	9.00
Vieille Prune	41	2	9.50

3090 3095

3100 Kulmhotel

Gornergrat summit experience 3135



Vorspeisen und leichte Hauptgänge

Starter and light main courses

Entrées légères et de plats principaux

CHF CHF
½ 1

Blattsalat / Leaf salad / Salade verte  8.90 16.90

Bunt gemischter Salat / Mixed salad / Salade mêlée  9.90 18.90

Kalte Walliser Spezialitäten

Cold dishes Valais style

Plats froids du Valais

CHF CHF
½ 1

Hobelkäse / "Cheese-Chippings" / Rebibes de fromage  17.90 25.90



Walliserteller mit Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenspeck, Hauswurst, Käse, Roggenbrot

Valais Platter with air dried beef, cured ham, cured bacon, cured sausage, cheese, rye bread

Assiette valaisanne avec viande séchée, jambon cru, lard sec, saucisse sèche, fromage, pain de seigle

20.90 28.90

Trockenfleischteller IGP / Air dried beef / Assiette de viande séchée 21.90 29.90

Suppen / Soups / Potages

CHF

Kraftbrühe mit Flädli / Clear soup with sliced pancakes / Bouillon Célestine 8.90

Gulaschsuppe / Goulash-soup / Potage de goulache 12.90

Knoblauchsuppe im Walliser Brötchen  13.90

Cream of garlic served in a wheat-roll

Crème d'ail servie dans un petit pain valaisan

Hauptgerichte / Main courses / Plats principaux

CHF

Wienerli mit Pommes frites oder Pasta 16.90

Sausage with French fries or pasta

Saucisse avec pommes frites ou pâtes

Chicken Nuggets mit Pommes frites BR 17.90

Chicken Nuggets with French fries

Chicken Nuggets avec pommes frites

Soweit nicht anders vermerkt verwenden wir Schweizerfleisch. | **Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne Auskunft.** | ¹ Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein. | **Alle Preise inklusive MwSt.** / Unless specified, we serve Swiss meat. | On request our staff is pleased to inform you about any ingredients in the dishes, which may cause allergies or intolerances. | ¹ Could have been produced with non-hormonal performance promoters, such as antibiotics. | All prices include VAT. / **Sauf indication contraire de notre part, nous servons uniquement de la viande suisse.** | *Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.* | ¹ Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques. | *Tous les prix incluent la TVA.*

Teigwaren			
Pasta	3090	3095	CHF 1
<i>Pâtes</i>			CHF 1
Spaghetti Napoli	3135	🌿	15.90 19.90
Spaghetti Pesto		🌿	15.90 19.90
Spaghetti Bolognese			17.90 21.90
Älpler-Makkaroni mit Apfelmus		A 🌿	17.90 23.90
Macaroni Swiss made with stewed apples <i>Macaroni à la Suisse avec compote de pommes</i>			
A Mit gebratenem Speck oder Schinken			+2.00 +2.00
With fried bacon or ham <i>Avec bacon frit ou jambon</i>			

Käse- und Röstispezialitäten

Cheese and Rösti specialities
Spécialités de fromage et Rösti

			2695
			CHF
Käseschnitte nature / Open-faced cheese toast / Croûte au fromage nature		🌿	17.90
Käseschnitte «Kulm» mit Schinken, Tomaten und Spiegelei			19.90
Open-faced cheese toast with ham, tomato and fried egg <i>Croûte au fromage avec jambon, tomates et œuf au plat</i>			
Käsefondue / Cheese fondue / Fondue au fromage		B 🌿	25.90
Käsefondue mit Kräutern		B 🌿	27.90
Cheese fondue with herbage <i>Fondue au fromage aux herbes</i>			
Käsefondue mit Tomaten		B 🌿	27.90
Cheese fondue with tomatoes <i>Fondue au fromage avec tomates</i>			
Käsefondue «3100» mit Zwiebeln, Speck, Steinpilzen		B	29.90
Cheese fondue with onions, bacon, porcini mushrooms <i>Fondue au fromage avec oignons, bacon, cèpes</i>			
Rösti nature		🌿	17.90
Rösti «Gornergrat» mit Schinken, Tomaten, Käse und Spiegelei			25.90
Rösti with ham, tomatoes, cheese and fried egg <i>Rösti avec jambon, tomates, fromage et œuf au plat</i>			
Rösti mit geräuchertem Lachs und Meerrettich-Dip		NO	27.90
Rösti with smoked salmon and horseradish dip <i>Rösti au saumon fumé et dip au raifort</i>			

🌿 **vegetarisch** / vegetarian / végétarien NO **Norwegen** / Norway / Norvège

B **Pro Portion** / Per portion / Par portion

Speisekarte von 15.30 bis 19.00 Uhr / Menu from 3.30 p.m. to 7.00 p.m. / Menu de 15h30 à 19h00