

vorspeisen

suppentopf

- walliser minestrone 13

heimatspezialitäten

- walliser plättli klein 16 gross 28
 walliser carpaccio 20
 walliser hobelkäse 20

salat

- saisonaler marktsalat 11

saucen

- französisch
 italienisch

walliser raclette

jeweils 1. freitag im monat ab 18:00

- à discrétion | 5 käsesorten im wechsel 40

beilagen

- kartoffeln
 silberzwiebeln
 cornichon
 eingelegte maiskolben
 eingelegte eierschwämme
 eingelegtes gemüse

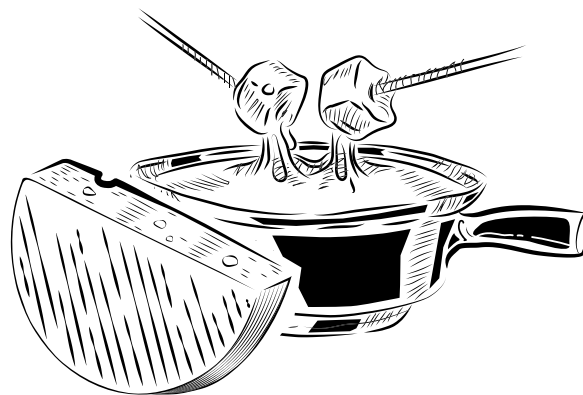


wlan: bad lauterbach gaeste | badwlan500
kein saft mehr? nach powerbank fragen!



walliserstuba

willkommen im wallis. in der urchigen walliserstuba dreht sich alles um danis's heimat-spezialitäten. diese werden mit viel fachwissen, liebe zum detail und leidenschaft zubereitet und serviert.



deklaration

der Bad Lauterbach gasthof legt wert auf tradition und nachhaltigkeit. daher werden alle produkte möglichst regional und saisonal bezogen. auf jeden fall aber aus der schweiz.

fondue

- | | 2 portionen | 4 portionen |
|--|-----------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> moitié-moitié | <input type="checkbox"/> 28 | <input type="checkbox"/> 56 |
| <input type="checkbox"/> dani's fondue | <input type="checkbox"/> 32 | <input type="checkbox"/> 64 |

beilagen

- kartoffeln 5
 marktgemüse 6

raclette mit kartoffeln

- heidi** 2 portionen 16

grossvätu (nature)

knoblauch

rauchspeck

safran

- peter** 4 portionen 32

grossvätu (nature)

knoblauch

rauchspeck

safran

- alpöhi** 6 portionen 48

grossvätu (nature)

knoblauch

rauchspeck

safran

beilagen

- silberzwiebeln 2
 cornichon 2
 eingelegte maiskolben 2
 eingelegte eierschwämme 2
 eingelegtes gemüse 2

