



## Restaurant Rarnerhof – Speisekarte

**Vorspeisen** - Entrées

Wir akzeptieren auch € Noten

<b>Bruschetta mit frischen Tomaten, Olivenöl, Knoblauch &amp; Petersilie</b> <i>Bruschette à la tomate fraîche, huile d'olive, ail et persil</i>		<b>Frs.10.00</b>
<b>Salate vom Buffet (*)</b> Choix de salades et antipastis du buffet		<b>Frs. 15.00</b>
	½ p.	<b>Frs. 9.00</b>
<b>Grüner Salat / Salade verte</b>	<b>Klein/ petite</b>	<b>Frs. 6.00</b>
<b>Tomaten &amp; Mozzarella di Bufala, Olivenöl, Basilikumpesto</b> Tomates et Mozzarella de buffle, huile d'olive et basilic au pesto		<b>Frs. 19.00</b>
	1/2p.	<b>Frs. 14.00</b>
<b>Carpaccio vom Rind mit Rucola garniert mit Balsamico Dressing parfümiert</b> Carpaccio de boeuf sur lit de roquette, huile d'olive et vinaigre balsamique		<b>Frs. 23.00</b>
	1/2p.	<b>Frs. 19.00</b>
<b>Ländler Salat</b> : la fermière! <b>Nüssli &amp; Rucolasalate mit Brotcroutons, Zwiebeln, Cherry Tomaten, Speck, Pouletstreifen vom Grill, Hobelkäse</b> La doucette et roquette aux croûtons, baby tomates, oignons lard, œuf, lamelles de poulet grillées, fromage d'alpage		<b>Frs. 23.00</b>
	1/2p.	<b>Frs. 19.00</b>
<b>Walliserteller</b> - Assiette valaisanne <b>Trockenfleisch von Rind, Rohschinken, Hauswurst, Speck &amp; Alpenkäse</b> <b>Viande séchée de boeuf, jambon cru, saucisson lard et fromage</b>		<b>Frs. 25.00</b>
	1/2 p.	<b>Frs. 20.00</b>
<b>Rindstatar von Hand geschnitten, Toastbrot</b> Tartare de bœuf coupé à la main		<b>Frs. 28.00</b>
	1/2p.	<b>Frs. 23.00</b>
<b>Lachs aus *Norwegen, garniert</b> *Saumon fumé de Norvège, garni		<b>Frs. 23.00</b>
	1/2p.	<b>Frs. 19.00</b>
<b><u>Suppen</u></b> - potages		
<b>Tagessuppe</b> – Soupe du jour		<b>Frs. 5.00</b>
<b>Kraftbrühe mit *Gemüwestreifen</b> – Consommé à la julienne de *légumes		<b>Frs. 8.50</b>
<b>Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl &amp; Rahm</b> – Crème de potiron, Chantilly et huile de courge		<b>Frs.10.00</b>



## Teigwaren Gerichte – hausgemachte und andere – Pâtes maison et autres



**Der HIT** **Mezza luna di zucca** (1/2 Port. nicht möglich – pas de ½ portion)

**-Mezza Luna-Teigtaschen mit Kürbis, Amaretto & Kartoffel gefüllt** **Frs. 25.00**  
**auf Kürbiscremesauce, Leinen & Kübiskernbutter, Parmesan & Hüttenkäse**  
*-Demis-Lune farcies à la courge et Amaretto sur son lit de crème de potiron*  
*Beurre de lin, graines de courge, parmesan et cottage cheese*

**-Tagliatelle al \*Salmone – mit \*Rauchlachs, Zwiebeln & Knoblauch** **Frs. 25.00**  
 Tagliatelle au \*saumon fumé, oignons et ail **½ Port. Frs. 20.00**



**LE PENNE: Excellent !!!** Les Pennel



**Auch ½ Port.**

**-Alessandro - mit Rindstreifen an Cognac-Rahmsauce flambiert** **Frs. 28.-/23.--**  
**Waldpilzen & Speck**  
*-Alessandro – au bœuf émincé, sauce aux champignons des bois, lard, flambé au cognac*

**-Marrascha – mit Pouletgeschnetzeltes, currysauce & Früchtégarnitur** **Frs. 23.-/18.--**  
*-à l'émicé de poulet, sauce au curry et garniture de fruits*

**-Äpler– mit Kartoffeln, Beinschinken, Speck, Zwiebel & Knobli, Apfelkompott** **Frs. 25.-/20.--**  
*-montagnarde – pommes de terre, jambon à l'os, lard, oignons, ai, compote aux pommes!*

### Gli Spaghetti – les spaghetti

**-con aglio, olio, peperoncino – etwas scharf** **Frs. 19.-/15.--**  
*- Spaghetti à l'huile d'olive, ail et piment – assez épicé*

**-all Arrabiata – scharfe, frische Tomaten & \*Konkassée & Zwiebeln** **Frs. 19.-/15.--**  
*-sauce aux tomates fraîches et \*concassées, relevée. Oignons*

**Spaghetti « Carbonara Swiss Style »**  
**mit Kochschinken, Speck, Knoblauch, Parmesan, Rahm & Ei** **Frs. 21.-/18.--**  
*-sauce au jambon, lard, ail, parmesan, crème et oeuf*

**-Bolognese – Rindhackfleisch mit Tomatensauce(\*) nach Art des Chefs** **Frs. 23.-/19.--**  
*- Spaghetti « Bolognese » - pur boeuf, sauce tomate(\*) à la mode du chef*

**-Spaghetti « Napoli » mit frischen Tomaten & Konkassée(\*)** **Frs. 16.-/12.--**  
*-Spaghetti sauce aux tomates fraîches et \*concassées*

**Risotti : ca. 25 Min. Wartezeit (attente !). keine 1/2 Portion**

- Alla verdura -**  
**-mit Gemüsebrunoise\*, Zwiebel & Parmesan** Frs. 23.00  
À la brunoise de légumes, oignons et parmesan
- Dal Bosco**  
**-mit frischen Waldpilzen, Zwiebeln, Parmesan & Parmaschinken** Frs. 28.00  
Aux champignons des bois frais, oignons, parmesan, jambon de Parme
- Alla parmigiana – mit Parmesan & Zwiebel – au Parmesan et oignons** Frs. 21.00



**Für Vegetarier :** Pour les végétariens

**Gemüseteller der Saison mit Beilage nach Wahl** Frs. 20.00  
*Assiette de légumes de saison, accompagnement au choix*

**Pfannkuchen Bufala – La crêpière** Fr. 23.00  
**Crêpe mit gewürzter Blattspinat & Mozzarella gefüllt, auf Rahmsauce**  
**Mit Bufala Mozzarella und Sesambutter garniert**

- Crêpe farcie aux épinards, ail, oignons et mozzarella, sur fond de sauce à la crème  
Garnie à la Mozzarella de buffle et beurre au sésame

\* \* \*

**Fische : poissons**

**Eglifilets aus Walliser Bergwasser – Fischzucht aus Raron!**

Filets de perche élevés dans l'eau de nos montagnes valaisannes. Production locale.

**Eglifilets nach Müllerin Art, in Butter gebraten, Petersilie,  
Tartarsauce nach Hausart (Mayo\*)** Frs. 43.00  
Filets de perche „Meunière“, grillés au beurre, persil sauce tartare du chef (mayo\*) ca. 200 gr.

**Eglifilets „alla Vincentina“ – in Butter gebraten &  
frischen Tomatenfrikassee, schwarze Oliven und Kapern** Frs. 45.00  
Filets grillés, fricassée de tomates fraîches, olives noires et câpres. ca. 200gr.

**Walliser!**

**Eglifilet pochiert an \*Krevetten-Zitronensauce** Frs. 45.00  
Filets de perche pochés, sauce aux \*crevettes et citron ca. 200gr.

**Beilagen: Salzkartoffeln oder Reis, Gemüse der Saison**  
Avec pommes vapeur ou riz sauvage, légumes du jour



Beliebten Fleisch-Spezialitäten

Spécialités en viandes

<b>“Tagliata di manzo alla rucola con legumi grigliati” 200 gr.</b> <b>Rindsentrecote wie Chateaubriand &amp; auf Rucola, mit Balsamico Essig und Olivenöl gestreut &amp; Parmesan, Grillgemüse nach italienischer Art</b> Entrecôte de boeuf façon Châteaubriand sur lit de roquette, arrosé au Balsamique & huile d’olive, parmesan, légumes grillés à l’italienne	<b>Frs. 43.00</b>
<b>Wie Oma? – Foie de veau « Grand-Mère»</b> <b>Kalbsleber geschnetzeltes an Rahmsauce mit Cognac flambiert</b> <b>Walliser Aprikosen Kompott. Hausgemachte Rösti mit Speck</b> Foie de veau émincé à la crème et flambé au cognac, compôte aux abricots du Valais. Röstis maison au lard	<b>Frs. 38.00</b>
<b>Lammentrecote mit Butter sautiert, Minzerjus</b> <b>Marktgemüse, *Pommes Noisette</b> Entrecôte d’agneau sauté au beurre, jus à la menthe Légumes du marché, *pommes noisette	<b>Frs. 43.00</b>

**Die Tradition - les habituels**

<b>Entrecote mit Kräuterbutter vom Chef</b> Entrecôte de boeuf au beurre café de Paris maison	<b>(200 gr.)</b>	<b>Frs. 43.00</b>
<b>Maïs-Pouletbrust gebraten, auf *trockenen Tomaten und Maïsbett. Portwein Jus</b> Suprême de poulet de maïs sauté sur lit de *tomates séchées et maïs Jus au Porto		<b>Frs. 28.00</b>
<b>Schweinsfiletmignons in Streifen mit Butter sautiert, Waldpilzen &amp; Speck, Rahmsauce</b> Filets mignons de porc en lamelles sautés aux champignons des bois & lard, sauce à la crème		<b>Frs. 39.00</b>
<b>Schweineschnitzel paniert oder nicht paniert, Gemüse, 200 gr.</b> <i>Tranche de porc panée ou non panée « maison », légumes de saison</i>		<b>Frs. 25.00</b>
<b>--Senioren Schnitzel paniert oder nicht paniert, Gemüse</b> <i>Tranche de porc pour „senior“ avec trio de légumes</i>	<b>100 gr.</b>	<b>Frs. 19.00</b>
<b>--Für Kinder ohne Gemüse, mit Pommes</b> <i>Tranche de porc pour enfant sans légumes, avec frites</i>	<b>100 gr.</b>	<b>Frs. 16.00</b>
<b>Cordon-Bleu mit Bauernschinken &amp; Raclette käse</b> <i>Cordon-Bleu maison avec jambon de campagne, fromage à raclette</i>	<b>200 gr.</b>	<b>Frs. 35.00</b>

**Beilagen: \*Pommes, hausgemachte Rösti, Teigwaren, Reis, \*frittierten Kartoffelkugeln**  
 A choix: \*frites, röstis maison, pâtes, riz, \*pommes noisette

<b>Saucen: Pfeffer, Morchel, Steinpilzen</b> Sauces : Au poivre vert, morilles, bolets	<b>Frs. 6.00</b>
---	------------------



**Auf Vorbestellung** : Fondue Bourguignonne mit heisses Öl  
 Kalb & Rindfleisch in Würfeln mit ihren \*Saucen und Beilagen wie unten erwähnt!  
 Carrelets de viandes de veau et bœuf, ses \*sauces et accompagnements comme ci-dessous !  
 \*\*\*\*

**Jeder Zeit, ohne Vorbestellung:**  
 Fondue Chinoise in feinem Bouillon mit Gemüse & Pilzen  
 Kalb & Rindfleisch in Scheiben  
 Fondue chinoise, bouillon aux légumes et champignons  
 Viande de bœuf et veau en fines tranches

**Beide Fondues werden:**

Ab 2 Personen serviert./ servie dès 2 pers. Frs. 45.00 p.P.  
 ca 250 gr. Sonst muss man mit einem Zuschlag rechnen!  
 \*Pommes und Reis, Früchte, 5 versch. Saucen (Mayo\*) nach Art des Chefs + grüner Salat  
 \*Frites et riz, fruits frais, sauces (mayo\*) façon du chef, **salade verte**  
 \*\*\*



Vom Weltbekannter Koch- Rochat

La fondue de renommée Rochat

**Gemütlichen Stunden zusammen verbringen?  
 ...und eine Käsefondue geniessen!**

**Mischung von ½ Greyezer und ½ Fribourger Vacherin - 200 gr. pro Pers.    Frs. 24.—p.P.**

Profitez de quelques heures de détente et dégustez une bonne fondue au fromage !  
 Un mélange mi Gruyère, mi vacherin fribourgeois.... 200 gr. par pers.    Frs. 24.—p.P.

**Wird ab 2 Personen im Restaurant serviert (nicht im Säali!)  
 Servi à partir de 2 personnes, dans la salle du café.**

**HERKUNFT der Fleischsorten: CH, FR, PL, Uruguay, Australien, New-Zeeland**  
 Provenance des viandes: Suisse, France, Pologne, Uruguay, Australie ou Nouvelle Zélande



## pizze - pizza

## Minipizze

**PIZZE WERDEN NICHT WAHREND WOCHENTAGE AM MITTAG SERVIERT**

**Wenn jemand kein Oregano möchte, bitte bei der Bestellung mitteilen!**

<b>Margarita:</b>	<b>*Tomaten &amp; Mozzarella, Oregano</b> *Tomate et mozzarella, origan	<b>Frs. 15.00/ 12.00</b>
<b>Vegi :</b>	<b>Ohne Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Cherry Tomate</b> <b>Parmesan &amp; Basilikumpesto</b> Sans sauce tomate ! Mozzarella, roquette, baby tomates, pesto au basilique	<b>Frs. 19.00/16.00</b>
<b>4 Stagioni:</b>	<b>*Tomaten &amp; Mozzarella, Artischocken, frische Pilze,</b> <b>Schinken, Oliven, Oregano</b> *Tomate et mozzarella, Artichauts, champignons frais, jambon, olives	<b>Frs.21.00/18.00</b>
<b>Napoli :</b>	<b>*Tomaten &amp; Mozzarella, Sardellen, Oliven, Knoblauch</b> *Tomate et mozzarella, anchois, olives noires, ail	<b>Frs. 18.00/14.00</b>
<b>Salmone:</b>	<b>*Tomaten &amp; Mozzarella, *Rauchlachs, Kapern, Zwiebeln</b> Tomate et mozzarella, *saumon fumé, câpres, oignons	<b>Frs. 21.00/18.00</b>
<b>Tonno:</b>	<b>*Tomaten &amp; Mozzarella, *Thunfisch, Zwiebeln</b> Tomate et Mozzarella, *thon, origan, oignons	<b>Frs.18.00/14.00</b>
<b>Contadino</b>	<b>*Tomaten &amp; Mozzarella, Speck, Schinken, Zwiebel, Oliven</b> *Tomate et Mozzarella, lard, jambon, oignons, m olives	<b>Frs. 23.00/19.00</b>
<b>Prosciutto:</b>	<b>*Tomaten &amp; Mozzarella, Schinken, Oregano</b> *Tomate et mozzarella et jambon, origan	<b>Frs. 18.00/14.00</b>
<b>Valaisana:</b>	<b>*Tomaten &amp; Mozzarella, Schinken, fische Pilze</b> <b>Raclettekäse &amp; Ei</b> *Tomate et mozzarella, jambon, champignons frais, oeuf, fromage à raclette	<b>Frs. 23.00/19.00</b>
<b>Hawai= die: Atypische!</b>	<b>*Tomaten &amp; Mozzarella, Gorgonzola, *Ananas, Schinken</b> *Tomate et mozzarella, gorgonzola, jambon, *ananas, origan	<b>Frs. 21.00/18.00</b>
<b>Calabrese:</b>	<b>*Tomaten &amp; Mozzarella, scharfe Salami &amp; Öl, peperoncini</b> *Tomate et mozzarella, salami piquant, piment, huile relevée	<b>Frs. 18.00/14.00</b>
<b>Mexicana:</b>	<b>*Tomaten &amp; Mozzarella, Scharfe Salami, Peperoni, Mais</b> *Tomate et mozzarella, salami piquant, poivrons, mais	<b>Frs. 19.00/16.00</b>
<b>Parma:</b>	<b>*Tomaten &amp; Mozzarella, Oregano, Parmaschinken</b> *Tomate & Mozzarella, jambon de Parme, origan	<b>Frs. 21.00/18.00</b>
<b>Calzone:</b>	<b>*Tomaten &amp; Mozzarella, Schinken, frische Pilze und Ei</b> *Tomate et mozzarella, jambon, champignons frais et oeuf	<b>Frs. 21.00/18.00</b>
<b>Rarnerhof:</b>	<b>*Tomaten &amp; Mozzarella + wählen Sie noch 5 Zutaten aus!</b> *Tomate et Mozzarella + <i>choisissez encore 5 ingrédients!</i>	<b>Frs. 25.00/21.00</b>

<b>Aufschlag für weiteren Zutaten: ingrédient suppl. =</b>	<b>je</b>	<b>Frs. 2.00</b>
<b>Aufschlag für NUR Zwiebeln, Knoblauch, Kapern, Oliven =</b>	<b>je</b>	<b>Frs. 1.00</b>
<b>Pizze zum Mitnehmen = à l'emporter...</b>	<b>Reduktion</b>	<b>Frs.. 2.00</b>

**Toutes nos pizzas sont avec de l'origan. Avertir si vous n'en souhaitez pas !!!**





**Echtem Tiramisù (\*Löffelbiskuit)vom Chef**

Le tiramisu original (\*biscuit) au mascarpone, café & Amaretto

**Frs. 10.00**

**Birnen Dessert vom Chef.** La poire du chef!

**Blätterteigkissen mit Birnencreme, Aprikosen mit Hauslikör,**  
Coussin feuilleté à la crème de poires, abricot du pays à la liqueur maison

**Frs. 12.00**

**\*Eisdesserts – \*Coupes**

\*Alle Eisvariante sind nicht Hausgemacht. Die Zubereitungen mit frischen und meistens Walliser Früchte werden vom Chef verarbeitet.

*\*Toutes les glaces ne sont pas faites maison. Les fruits sous toutes ses formes sont frais et préparé par notre chef. La plupart des fruits sont valaisans.*

**Café glacé nach italienischer Art**

Mokka, Vanilleeis + Espresso, Rahm

**Frs. 10.00**

**Dänemark – Coupe Danemark**

Vanilleeis mit Schokoladensauce & Rahm

**Frs. 10.00**

**Heidelbeercoupe – Coupe aux myrtilles**

Mit Vanille & Heidelbeeren Eis, Heidelbeerragout  
*à la glace vanille & sorbet myrtille, ragoût de myrtilles fraîches*

**Frs. 12.00**

**Die « Belle Hélène » Birne**

Mit Vanilleglace, Birne Stücke, Schokoladensauce. Rahm und Mandeln  
*à la glace vanille, morceaux de poires, sauce au chocolat et amandes*

**Frs. 12.00**

**Sorbet Colonel – Zitronensorbet & Vodka**

**Frs. 10.00**

**\*Walliser Eisdessert – Douceurs glacées valaisannes**

**- L'abricot**

Sorbet Aprikosen mit Aprikosenfrucht, Abricotine

**Frs. 12.00**

**- La poire**

Sorbet Williams mit Birnenstücke in Honig, Williamine

**Frs. 12.00**

**Le pruneau**

Zwetschgensorbet mit Zwetschgen in Rotwein & Pflaumenschnapps

**Frs. 12.00**

**La framboise**

Himbeerensorbet, Himbeeren in Sirup & Framboisine Schnapps

**Frs. 12.00**

**\*Kinder Glace – pour les enfants**

**Möwenpick Stick:** vanille mit Mandeln, Caramel, Weisses Schoko mit Walnüsse

Frs. 3.50

**Frisco –** Monster Becher, Wonder Bibi

Frs. 4.50

Pralinato, Pirulo (Wassereis)

Frs. 2.50

Rakete 50 ml. (Wassereis)

Frs. 1.50

**Extreme Cornets:** Erdbeere, Vanille, Mocca, Schokolade

Frs. 3.50

**\*Kugeln Rahmeis:** Vanille, Mokka, Schoko, Stracciatella, Caramel, Erdbeere, Pistazien

Frs. 3.50

**\*Kugeln Sorbet:** Aprikosen, William, Zwetschge, Himbeere, Zitrone, Grapefruit

Frs. 3.50

Zuschlag Rahm

Suppl. Chantilly

Frs. 1.50