



HIRTU - FÜTTERUNG GETRÄNKE & SPEISEKARTE

SCHÄFER PAUSE

KLEINE SPEISEN

Für den kleinen Hunger oder Zwischendurch.....
Znüni oder Zvieri

	Preise in CHF
SANDWICH VOM HUUSBROT Wahlweise mit Vorderschinken, Käse oder mit Lamm-Trockenfleisch	8.50 10.50
HIRTE BRETT Eine Haus-Trockenwurst aufgeschnitten, ein Stück Alpkäse, Lamm-Trockenfleisch, Geschwellte, Brot, Butter und Essigfrüchte	29.50
PORTION RACLETTE Abstrich vom Walliser-Raclette-Käse, serviert mit Geschwellten und Essigfrüchten	8.50
LAMM-KÄSE SCHÜBLIG mit Kartoffelsalat oder als Hot-Dog im Parisetten-Brot	15.50 10.00

WÄHRSCHAFTE SUPPEN

	Preise in CHF
RINDSKRAFTBRÜHE mit zwei Wachteleiern	11.50
PILZCREMESUPPE mit Rahmzipfel	12.00

FLAMMKUCHEN

Alle Flammkuchen sind belegt mit Creme fraiche.....

	Preise in CHF
ALPHUBEL Speckwürfeli, Zwiebeln und Lauch	22.50
BORTELHORN Raclettekäse, Schalotten-Ringe und Wachteleier	22.50

SALATE

Zu unseren Salaten, servieren wir separat Freddy's
Hausdressing in der Variation Balsamico und Mayo

	Preise in CHF
CHÄLBALI SALAT Grüner Salat	8.50
BÄNZE SALAT IN DER SCHÜSSEL Kunterbunt- gemischter Salat, bestückt mit Beeren, Apfelstücken und Kernen Mix zu Zweit, zu Dritt, zu Viert in der Schüssel gereicht, je Zusatzperson	12.50 11.00





HIRTU - FÜTTERUNG GETRÄNKE & SPEISEKARTE

ALPU WANDERUNG DURCH FEINE HAUPTGERICHTE MIT HEIMISCHEN PRODUKTEN

VOM LAMM... (CH)

	Preise in CHF
PULLET-LAMB BURGER Gezupftes mit BBQ-Sauce mariniertes Fleisch von der geschmorten Lamm- Schulter, zwischen den Sesam Buns- Hälften mit Salat, Zwiebeln und Coleslaw- Salat	28.50
LAMM-KÄSE BRATWURST An einer Zwiebelsauce oder Aprikosen- Ketchup	13.50

...AUF DEM HEISSEN STEIN SERVIERT..... MIT DER BELIEBTEN HAUSKRÄUTERBUTTER

	Preise in CHF
LAMM ENTRECOTE 200gr.	32.50
LAMM KOTELETTEN 400gr. mit Knochen	34.50
LAMM GIGOT STEAK 250gr. mit Knochen	24.50



SCHÄFERPLATTE

Gesottene- geschmorte- und gebratene Lammfleischspezialitäten, auf der Platte mit Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln serviert	46.00 p.P.
Auf Vorbestellung, ab vier Personen.	

BEILAGEN NACH WAHL

	Preise in CHF
POMMES FRITES	7.50
ZITRONEN-RISOTTO	9.50
GESCHWELLTE MIT SAUERRAHM	7.50
MISCHGEMÜSE	7.50
GEHORNTTE TEIGWAREN	7.50
KARTOFFELSALAT	7.50
GEMISCHTER SALAT	9.50



HIRTU - FÜTTERUNG GETRÄNKE & SPEISEKARTE

FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT..... KÄSE- & FLEISCH- FONDUE-PLAUSCH IM GHÜT

**ALS STARTER ODER ZUM FONDUE
DAZU.....**

	Preise in CHF
GLÄCK-BRÄTTLI mit Lammfleisch und Walliser- Trockenwurst	16.50

UNSERE KÄSEFONDUE- HAUSMISCHUNG SERVIEREN WIR AB 2 PERSONEN IN DEN VARIATIONEN.....

	Preise in CHF p.Pers.
08/15 unsere beliebte Hausmischung	29.00
STIEREBLUET die rassige Ausführung unserer Hausmischung, mit Tomaten und Chili	30.50
BUURE FONDUE mit Speck und Zwiebeln kommt unsere Hausmischung bei dieser Version daher	31.00
FÖRSTER FONDUE unsere Hausmischung mit einer Wald- Pilzmischung bestückt	31.00
SCHNITZEL FONDUE das 08/15 Fondue serviert mit panierten Schnitzelstücke	36.50

**Zu allen Käsefondues servieren wir Brotwürfel,
Kartoffeln und Fruchtstücke**



UNSERE FLEISCHFONDUES SERVIEREN WIR AB 2 PERSONEN - MIT FRISCHEM FLEISCH IN DEN VARIANTEN.....

	Preise in CHF
SCHÜÜRE FONDUE Rind-, Poulet- und Lammfleisch 240gr.	47.50
SCHÄFER FONDUE 240gr.Lammfleisch CH	49.50
RINDERWEID FONDUE 240gr.Rindfleisch vom Weiderind CH	49.50

**Alle Fleischfondues servieren wir mit dem
Gemüsesudpfännli, Reis oder Pommes Frites,
sowie auch mit diversen Saucen und Garnitur**





HIRTU - FÜTTERUNG GETRÄNKE & SPEISEKARTE

ALPU WANDERUNG DURCH FEINE HAUPTGERICHTE MIT HEIMISCHEN PRODUKTEN

VOM RIND..... (CH)

aus Weidetier- und Mutterkuhhaltung

	Preise in CHF
GHACKETS MIT HORN-TEIGWAREN Rinds-Hackfleisch an brauner Sauce, serviert mit gehornen Teigwaren und Sandra's Bratapfelmus	19.00



...AUF DEM HEISSEN STEIN SERVIERT..... MIT DER BELIEBTEN HAUSKRÄUTERBUTTER

	Preise in CHF
RINDS HUFT 200gr.	29.50
RINDS ENTRECOTE 200gr.	38.50
RINDS FILET 200gr.	47.50

BEILAGEN NACH WAHL

	Preise in CHF
POMMES FRITES	7.50
ZITRONEN-RISOTTO	9.50
GESCHWELLTE MIT SAUERRAHM	7.50
MISCHGEMÜSE	7.50
GEHORNTTE TEIGWAREN	7.50
KARTOFFELSALAT	7.50
GEMISCHTER SALAT	9.50

«LEBERLI» TAG

Frische Lammleberli mit Zwiebel und Knoblauch in Butter gebraten, dazu herzhafte Rösti	24.50
Jeden letzten Donnerstag des Monats	



HIRTU - FÜTTERUNG GETRÄNKE & SPEISEKARTE

ALPU WANDERUNG DURCH FEINE HAUPTGERICHTE MIT HEIMISCHEN PRODUKTEN

VOM SCHWEIN (CH)

Aus Schweizer Zucht und wenn immer möglich aus der Region

	Preise in CHF
PANIERTE SCHNITZEL Serviert mit Stachel-Johannisbeer Konfitüre und Zitrone	21.50
GRUNZI CORDON BLEU Gefüllt mit Vorderschinken und Raclettekäse	23.50
ÄBER CORDON BLEU Gefüllt mit Kräuterspeck, Zwiebel und Raclettekäse	25.50

GRAS, EMBD, HEU UND STROH, ERNTET DER SCHÄFER UND MACHT IM WINTER DIE BÄNZEN FROH

TAVOLATA

Geselliges Tischlein Deck Dich in drei Gängen. Kunterbuntes Degustieren aus unserer Speisekarte auf Platten und in Schüsseln serviert zum selber Schöpfen Auf Vorbestellung, ab vier Personen	76.00 p.P.
--	---------------



BEILAGEN NACH WAHL

	Preise in CHF
POMMES FRITES	7.50
ZITRONEN-RISOTTO	9.50
GESCHWELLTE MIT SAUERRAHM	7.50
MISCHGEMÜSE	7.50
GEHORNTTE TEIGWAREN	7.50
KARTOFFELSALAT	7.50
GEMISCHTER SALAT	9.50



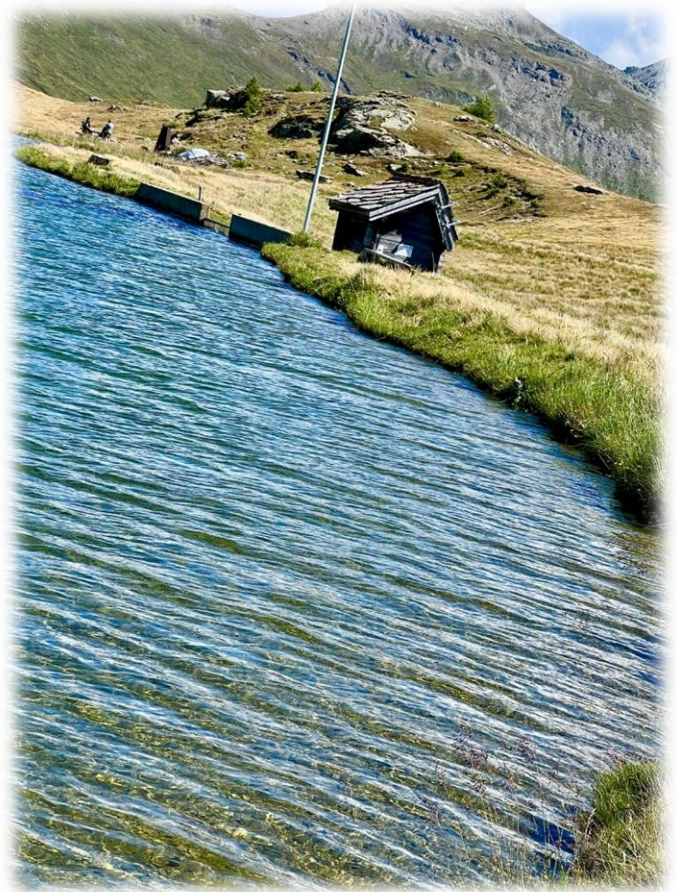
HIRTU - FÜTTERUNG GETRÄNKE & SPEISEKARTE

ALPU WANDERUNG DURCH FEINE HAUPTGERICHTE MIT HEIMISCHEN PRODUKTEN

VOM FISCH (CH)

aus der Walliser Bergwasser-Fischzucht Valperca in Raron

	Preise in CHF
EGLI FILET MEUNIERE 160gr. gebraten in Mandelbutter	37.50
EGLI KNUSPERLI im Weissweinteig, mit Tartarsauce serviert	33.50



BEILAGEN NACH WAHL

	Preise in CHF
POMMES FRITES	7.50
ZITRONEN-RISOTTO	9.50
GESCHWELLTE MIT SAUERRAHM	7.50
MISCHGEMÜSE	7.50
GEHORNTTE TEIGWAREN	7.50
KARTOFFELSALAT	7.50
GEMISCHTER SALAT	9.50



HIRTU - FÜTTERUNG GETRÄNKE & SPEISEKARTE

ABGERUNDET AUS DEM HÜHNERSTALL UND VEGI GERICHTE

Hühnereier direkt vom eigenen Betrieb

	Preise in CHF
CHÄS-SCHNITTE mit Vorderschinken, Tomatenscheiben, Raclettekäse und zwei Spiegeleiern ohne Schinken	27.50 26.50
ZITRONENRISOTTO mit getrockneten- und konfierten Aprikosen	33.50



SCHOPPENLÄMMER LIEGEN UNS AM HERZEN – FÜR DIE JUNGMANNSCHAFT



	Preise in CHF
SCHWARZNASI Ghackets mit Schwingerhörnli und Apfelmus	13.00
FIN & HAZEL Hot-Dog mit Wienerli	7.50
SAASER MUTTLI Paniertes Schnitzeli mit Pommes frites	16.00
GEISLI Fleischbällchen mit Pommes frites	14.50



HIRTU - FÜTTERUNG GETRÄNKE & SPEISEKARTE

TAXIERUNG! NOCH ETWAS SÜSSES AUF DIE RIPPEN

GLÄCK – DESSERT

Aus unserer Hausbäckerei nach Angebot

	Preise in CHF
DIVERSE KUCHEN, WÄHEN ODER TORTENSTÜCKE	6.00
Rahmzuschlag	1.50
WECK-GLAS DESSERT nach Tagesangebot immer wieder neu kreiert	9.50
HAUSGEMACHTE CREMESCHNITTE frisch zubereitet	10.90
KEMMERIBODEN MERÄNGGE MIT RAHM	
1 Schale	10.90
2 Schalen	15.20
KEMMERIBODEN MERRÄNGGE MIT VANILLE- UND ERDBEERGLACE UND RAHM	
1 Schale mit 2 Kugeln Glace	17.90
2 Schalen mit 4 Kugeln Glace	27.20

FÜR WEITERE SÜSSE ÜBERASCHUNGEN, VERLANGE UNSERE DESSERT- UND GLACEKARTE ODER SCHAU IN DIE KUCHENVITRINE



PRODUKTE DEKLARATION

Bei der Auswahl von Produkten, welche wir täglich verwenden, legen wir allerhöchsten Wert auf Qualität und der regionalen Herkunft.

Wir verwenden, wenn immer möglich Eier, Lamm- und Rindfleisch von unserem eigenen Landwirtschaftsbetrieb oder bei Bedarf von Partnerbetrieben, von denen wir nicht weniger überzeugt sind als von uns selbst

Es kann durchaus vorkommen, dass Fleisch von unseren eigenen Tieren gerade ausverkauft ist, dann weichen wir auf Schweizer-Rindfleisch, welches von Weide- und Muttertierhaltung stammt.

Beim Lammfleisch setzen wir in diesem Fall auf Schweizer Lammfleisch von Partnerbetrieben.

Brot- und Backwaren stellen wir teilweise selber her oder beziehen diese aus Schweizer Produktion mit Schweizer Zutaten.

Alle von uns verarbeiteten Fruchtprodukten wie Konfitüren, Sirupe und Fruchtwähen, ernten wir natürlich von unseren hofeigenen Bäumen.

Bei Produkten wie dem Egli- und dem Lachsfilet, setzen wir auf regionale und heimische Lieferanten, welche ihr Handwerk zu 100 Prozent verstehen und uns beste Qualität garantieren.

Die Deklaration unserer Fleisch- und Fischwaren versteht sich somit von selbst – **100% SCHWEIZ.**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert euch unser Team auf Anfrage gerne.

Alle Preise sind in CHF angegeben und inkl. 8.1% MwSt.