



# HIRTU - FÜTTERUNG GETRÄNKE & SPEISEKARTE

## SCHÄFER PAUSE

### KLEINE SPEISEN

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

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

### WÄHRSCHAFTE SUPPEN

	Preise in CHF
<b>RINDSKRAFTBRÜHE</b> mit zwei Wachteleiern	11.50
<b>PILZCREMESUPPE</b> mit Rahmzipfel	12.00

### FLAMMKUCHEN

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

	Preise in CHF
<b>ALPHUBEL</b> Speckwürfeli, Zwiebeln und Lauch	22.50
<b>BORTELHORN</b> Raclettekäse, Schalotten-Ringe und Wachtelei	22.50

### SALATE

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

	Preise in CHF
<b>CHÄLBLI SALAT</b> Grüner Salat	8.50
<b>BÄNZE SALAT IN DER SCHÜSSEL</b> 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
<b>PULLET-LAMB BURGER</b> Gezupftes mit BBQ-Sauce mariniertes Fleisch von der geschmorten Lamm-Schulter, zwischen den Sesam Buns-Hälften mit Salat, Zwiebeln und Coleslaw-Salat	28.50
<b>LAMM-KÄSE BRATWURST</b> An einer Zwiebelsauce oder Aprikosen-Ketchup	13.50

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

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



### SCHÄFERPLATTE

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

### BEILAGEN NACH WAHL

	Preise in CHF
<b>POMMES FRITES</b>	7.50
<b>ZITRONEN-RISOTTO</b>	9.50
<b>GESCHWELLTE MIT SAUERRAHM</b>	7.50
<b>MISCHGEMÜSE</b>	7.50
<b>GEHORNTTE TEIGWAREN</b>	7.50
<b>KARTOFFELSALAT</b>	7.50
<b>GEMISCHTER SALAT</b>	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
<b>GLÄCK-BRÄTTLI</b> mit Lammtrockenfleisch und Walliser-Trockenwurst	16.50

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

	Preise in CHF p.Pers.
<b>08/15</b> unsere beliebte Hausmischung	29.00
<b>STIEREBLUET</b> die rassige Ausführung unserer Hausmischung, mit Tomaten und Chili	30.50
<b>BUURE FONDUE</b> mit Speck und Zwiebeln kommt unsere Hausmischung bei dieser Version daher	31.00
<b>FÖRSTER FONDUE</b> unsere Hausmischung mit einer Wald-Pilzmischung bestückt	31.00
<b>SCHNITZEL FONDUE</b> 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
<b>SCHÜÜRE FONDUE</b> Rind-, Poulet- und Lammfleisch 240gr.	47.50
<b>SCHÄFER FONDUE</b> 240gr. Lammfleisch CH	49.50
<b>RINDERWEID FONDUE</b> 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
<b>GHACKETS MIT HORN-TEIGWAREN</b> Rinds-Hackfleisch an brauner Sauce, serviert mit gehornten Teigwaren und Sandra's Bratapfelmus	19.00



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

	Preise in CHF
<b>RINDS HUFT</b> 200gr.	29.50
<b>RINDS ENTRECOTE</b> 200gr.	38.50
<b>RINDS FILET</b> 200gr.	47.50

### **BEILAGEN NACH WAHL**

	Preise in CHF
<b>POMMES FRITES</b>	7.50
<b>ZITRONEN-RISOTTO</b>	9.50
<b>GESCHWELLTE MIT SAUERRAHM</b>	7.50
<b>MISCHGEMÜSE</b>	7.50
<b>GEHORNTE TEIGWAREN</b>	7.50
<b>KARTOFFELSALAT</b>	7.50
<b>GEMISCHTER SALAT</b>	9.50

### **«LEBERLI» TAG**

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



# 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
<b>PANIERT S CHNITZEL</b> Serviert mit Stachel-Johannisbeer Konfitüre und Zitrone	21.50
<b>GRUNZI CORDON BLEU</b> Gefüllt mit Vorderschinken und Raclettekäse	23.50
<b>ÀBER CORDON BLEU</b> Gefüllt mit Kräuterspeck, Zwiebel und Raclettekäse	25.50

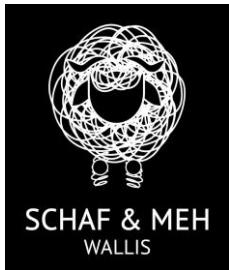
## GRAS, EMBD, HEU UND STROH, ERNTET DER SCHÄFER UND MACHT IM WINTER DIE BÄNZEN FROH

### **TAVOLATA**

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

### **BEILAGEN NACH WAHL**

	Preise in CHF
<b>POMMES FRITES</b>	7.50
<b>ZITRONEN-RISOTTO</b>	9.50
<b>GESCHWELLTE MIT SAUERRAHM</b>	7.50
<b>MISCHGEMÜSE</b>	7.50
<b>GEHORNT TEIGWAREN</b>	7.50
<b>KARTOFFELSALAT</b>	7.50
<b>GEMISCHTER SALAT</b>	9.50



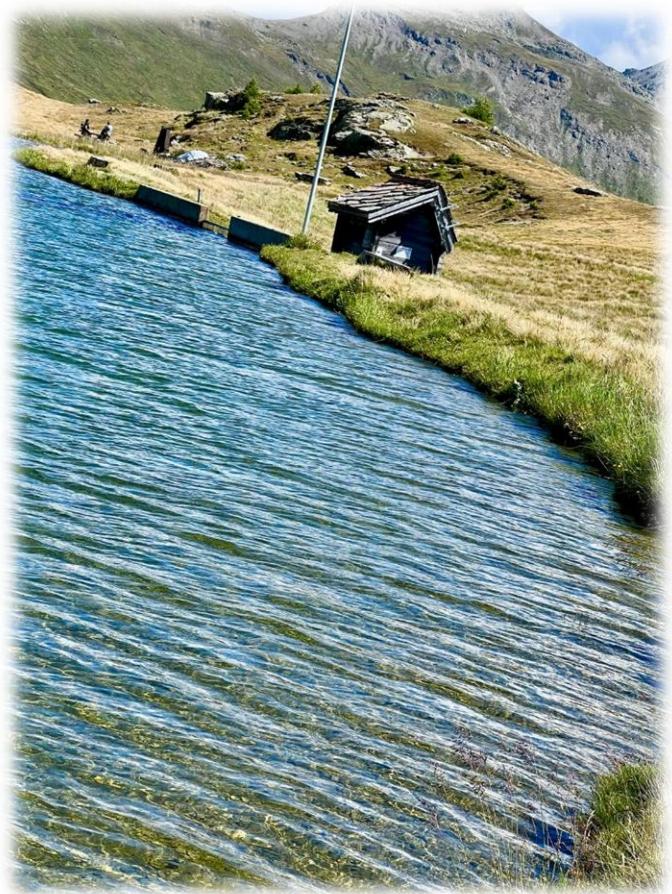
# HIRTU - FÜTTERUNG GETRÄNKE & SPEISEKARTE

## ALPU WANDERUNG DURCH FEINE HAUPTGERICHTE MIT HEIMISCHEN PRODUKTEN

### **VOM FISCH (CH)**

aus der Walliser Bergwasser-Fischzucht Valperca in Raron

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



### **BEILAGEN NACH WAHL**

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



# HIRTU - FÜTTERUNG GETRÄNKE & SPEISEKARTE

## ABGERUNDET AUS DEM HÜHNERSTALL UND VEGI GERICHTE

Hühnereier direkt vom eigenen Betrieb

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



## SCHOPPENLÄMMER LIEGEN UNS AM HERZEN – FÜR DIE JUNGMANNSCHAFT

	Preise in CHF
<b>SCHWARZNASI</b> Ghackets mit Schwingerhörnli und Apfelmus	13.00
<b>FIN &amp; HAZEL</b> Hot-Dog mit Wienerli	7.50
<b>SAASER MUTTLI</b> Paniertes Schnitzeli mit Pommes frites	16.00
<b>GEISSLI</b> 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
<b>DIVERSE KUCHEN, WÄHEN ODER TORTENSTÜCKE</b>	6.00
Rahmzuschlag	1.50
<b>WECK-GLAS DESSERT</b> nach Tagesangebot immer wieder neu kreiert	9.50
<b>HAUSGEMACHTE CREMESCHNITTE</b> frisch zubereitet	10.90
<b>KEMMERIBODEN MERÄNGGE MIT RAHM</b> 1 Schale 2 Schalen	10.90 15.20
<b>KEMMERIBODEN MERRÄNGGE MIT VANILLE- UND ERDBEERGLACE UND RAHM</b> 1 Schale mit 2 Kugeln Glace 2 Schalen mit 4 Kugeln Glace	17.90 27.20

**FÜR WEITERE SÜSSE ÜBERASCHUNGEN,  
VERLANGE UNSERE DESSERT- UND  
GLACEKARTE ODER SCHAUEN 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.