

Suppen

chf

Suppe des Tages	9.50
Gemüsecremesuppe mit 1 Paar Wienerli (nur im Winter)	13.50

Sandwich mit Ruchbrot

Vegetarisch, Mayo, Salat, Tomaten 🌿	9
Salami	9
Schinken	9
Käse	9
Trockenfleisch	12
Rohschinken	12
Knoblauchbrot warm	9

Salate

Bunter Blattsalat 🌿	10
Kleiner gemischter Salatteller 🌿	12
Chefsalat Gem.Blattsalat mit gebr. Speckseiten und Brotcroûtons	13.50
Grosser gemischter Salatteller	22
Wurstsalat und/oder Käsesalat garniert mit Blattsalat	20
Fitnesssteller Poulet grilliertes Pouletschnitzel mit Kräuterbutter und div. Salaten	27
Fitnesssteller Crevetten grillierte Crevetten-Spiess mit div. Salaten	30
Fitness Entrecôte grilliertes Rindsentrecôte mit div. Salaten	37

Pasta / Spätzli / Vegi

Gemüseteller mit Spiegelei Saisongemüse	26
Gemüsespätzli hausgemachte Spätzli mit Gemüsebeilage, Rahm	27
Omelette Natur	13
Omelette mit Käse	15
Omelette mit Schinken	15
Spätzlipfanne mit Speck, Zwiebeln, Rahm, Käse, gratiniert	25
Spaghetti Walnuss-Pesto Olivenöl, Petersilie, Baumnüsse, Knoblauch	23
Äpler Makkaroni Speck, Zwiebeln, Kartoffeln, Rahm, Käse, gratiniert auf Wunsch mit Apfelmus + 3.00	24
Hausgemachte Lasagne al forno	25

Röstiplausch

Panorama Rösti Schinken und Ei, mit Walliser Käse überbacken	24
Äpler Rösti Speck, Zwiebeln und Ei	24
Walliser Rösti Tomaten und Spargelspitzen, mit Walliser Käse überbacken	24
Clochard Rösti gebratene Cervelat scheiben und Ei	24
Püüru Rösti hausgemachte Schweinsbratwurst an einer feinen Zwiebelsauce	27
Rösti nature 🌿	16.50
Portion Pommes frites	10.00

Walliser Spezialitäten

½ 1/1

Trockenfleischteller	21	30
Walliser Teller	21	30
Hobelkäseteller	18	25
Käseschnitte Nature		20
Käseschnitte Walliser Art mit Tomaten		24
Käseschnitte mit Ei und Schinken		25
Käseschnitte Panorama Rohschinken, Zwiebeln, eingelegte Birnen, mit Ei		27
Portion Raclette mit Pellkartoffeln, Silberzwiebeln, Cornichons		10
Käsefondue		29

Unsere Fleischspezialitäten

Paniertes Schnitzel nach Wiener Art Schweinschnitzel mit Pommes frites, Saisongemüse	34
Schweins-Cordon Bleu mit Raclettekäse und Schinken gefüllt, dazu Pommes Frites und Gemüsebeilage	37
Rindsentrecôte «Café de Paris» Pommes frites, Saisongemüse	45

Durchgehend warme Küche von 11.30 – 17.30 Uhr.

Ab 17.30 – 21.30 Uhr separate Abendkarte.

Extra Kosten für ein zweites Gedeck 2.50 chf

🌿 Vegan erhältlich

Vegetarisch, fast alle Gerichte auch vegetarisch möglich, sprechen Sie das Servicepersonal an

Bei Lebensmittelunverträglichkeit/Allergien melden Sie sich bei uns.

Herkunftsdeklaration:

Rind	Schweiz / Argentinien / Uruguay
Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Poulet:	Schweiz / Ungarn
Fisch:	Vietnam (nachhaltiger Zucht)

menu du midi

Potages

chf

Potage du jour	9.50
Potage de légumes avec saucisse de Vienne (seulement en hiver)	13.50

Sandwich avec pain bis

Végétarien, mayo, salade, tomates 	9
Salami	9
Jambon	9
Fromages	9
Viande séchée du Valais	12
Jambon cru	12
Pain à l'ail chaude	9


Salades

Salade verte 	10
Petite salade mêlée 	12
Salade du chef petite salade verte avec lardons et croûtons	13.50
Grande assiette de salade mêlée	22
Salade de saucisses avec/ sans Salade de fromage garni avec salade verte	20
Assiette de Fitness Poulet tranche de poulet grillée et salade mêlée	27
Assiette de Fitness Crevettes avec salade mêlée	30
Assiette de Fitness Entrecôte de bœuf avec salade mêlée	37

Hits végétariens / Pâtes / Spaetzli

Assiette de légumes avec œuf plat légumes saisonnier	26
Spaetzli aux légumes spaetzli maison, légumes saisonnier, sauce à la crème	27
Omelettes nature	13
Omelettes au fromage	15
Omelettes au jambon	15
Poêlon de spaetzli lard, oignons, crème et fromage gratiné	25
Spaghetti pesto aux noix ail, persil, noix, huile d'olive	23
Macaroni alpage lard, oignons, pommes de terre, crème et fromage gratiné- sur demande avec compote de pommes + 3.-	24
Lasagne au four de la maison	25

Notre variations de Roesti

Roesti Panorama avec jambon, œuf et fromage du Valais gratiné	24
Roesti alpage avec lard, oignons et œuf	24
Roesti Valaisan avec tomates, pointes d'asperges et fromage du Valais gratiné	24
Roesti clochard avec rondelles de cervelas grillé et œuf	24
Roesti avec saucisse rôtie saucisse de porc maison avec sauce à l'oignon	27
Roesti nature 	16.50
Portion de frites	10.00

Spécialités Valaisannes

½ ¼

Assiette Viande séchée viande de bœuf séchée à l'air	21	30
Assiette valaisannes lard, fromage d'alpage, viande séchée, jambon cru	21	30
Assiette de fromage des Alpes	18	25
Croûte au fromage nature		20
Croûte au fromage valaisanne avec tomates		24
Croûte au fromage avec œuf et Jambon		25
Croûte au fromage Panorama avec jambon cru, oignons, poires marinées, œuf		27
Portion de raclette avec pommes de terre, oignons, cornichons		10
Fondue au fromage		29

Notre spécialités de viande

Escalope viennoise Escalope de porc avec frites et légumes saisonnier	34
Cordon bleu de porc farcé de jambon et de fromage corsé avec pommes frites et légumes	37
Entrecôte de bœuf « café de Paris » avec légumes saisonnier et pommes frites	45

Cuisine chaud de 11.30 à 17.30 Uhr.

Diner: à partir de 17.30 à 21.30 carte de menu particulier.

Frais supplémentaires pour un deuxième couvert 2.50 chf

 alimentation végétalienne possible

Végétarien, presque tous les plats peuvent également être végétariens, adressez-vous au personnel de service

menu del giorno

Zuppa

chf

Zuppa del giorno	9.50
Crema di verdura con salsiccia (solo in inverno)	13.50

Sandwich con pane bigio

Vegetariano, Mayo, Insalata, Pomodori 🌿	9
Salame	9
Prosciutto	9
Formaggio	9
Carne secca	12
Prosciutto crudo	12
Pane all'aglio caldo	9

Insalate

Insalata verde piccola 🌿	10
Insalata mista piccola 🌿	12
Insalata dello chef* insalate verde con dadini di lardo abbrustoliti e crostini di pane	13.50
Insalata mista grande	22
Insalata di salsicce con/senza Insalata di formaggio guarnita con insalata a foglie	20
Piatto Fitness con pollo cotoletta di pollo grigliata con burro alle erbe e insalata mista	27
Piatto Fitness con gamberetti burro alle erbe e insalata mista	30
Piatto Fitness Entrecôte di manzo con burro alle erbe e insalata mista	37

Pasta / Piatti vegetariani

Piatto di verdure con uovo al tegame verdure miste stagionali	26
Spaetzli (gnochetti) di verdure spaetzli fatti in casa con verdure stagionali e salsa alla panna	27
Omelette naturale	13
Omelette con formaggio	15
Omelette con prosciutto	15
Terrina di spaetzli con lardo, cipolle, panna e formaggio gratinato	25
Spaghetti al pesto-noce aglio, olio d'oliva, prezzemolo, noce	23
Maccheroni dell'alpino con lardo, cipolle, patate, panna e formaggio gratinato, su richiesta: composta di mele + 3.00	24
Lasagne al forno fatte in casa	25

Roesti (Patate arrostiti)

Roesti Panorama con prosciutto, uovo e formaggio del Vallese	24
Roesti Alpino con lardo, cipolle e uovo	24
Roesti Vallese con pomodoro, punte di asparagi e formaggio del Vallese	24
Roesti Clochard con salsiccia affettata e fritta, uovo	24
Roesti con salsiccia* salsiccia arrostita di maiale fatta in casa con salsa alle cipolle	27
Roesti al naturale 🌿	16.50
Porzione di patatine fritte	10.00

Specialità Vallesane

½ ¼

Piatto di carne secca carne di manzo	21	30
Piatto Vallesano lardo, formaggio delle Alpi, carne secca, prosciutto crudo	21	30
Piatto di formaggio delle Alpi	18	25
Crostini al formaggio naturale		20
Crostini al formaggio con pomodori		24
Crostini al formaggio con prosciutto e uovo		25
Crostini di pane Panorama prosciutto crudo, cipolla, pere in salamoia con uovo		27
Porzione di raclette con patate, cipolla sottaceto, cetriolo sottaceto		10
Fonduta di formaggio		29

Le nostre specialità di carne

Cotoletta alla viennese fettina di maiale con patatine fritte e contorno di verdura	34
Cordon bleu di maiale ripieno di formaggio piccante e prosciutto cotto, Patatine fritte, verdura	37
Entrecôte di manzo con burro alle erbe aromatiche burro alle erbe aromatiche, contorno di verdure e patatine fritte	45

Cucina calda dalle ore 11.30 - 17.30 Uhr.
Cena: dalle carta separata 17.30 - 21.30 Uhr
Costo aggiuntivo per il secondo posto 2.50 chf

🌿 cucina vegana

Vegetariano: quasi tutti i nostri piatti sono disponibili, non esitate
contattare il nostro personale di servizio.


daily menu

Soups



chf

Soup of the day	9.50
Vegetable soup with a pair of wiener (only in winter)	13.50

Sandwiches

Vegetarian, with mayo, salad, tomato 	9
with Salami	9
with Ham	9
with Cheese	9
with Dried meat	12
with Raw Ham	12
Carlic bread	9

Salads

Green leaf-lettuce 	10
Small dinner salad 	12
Chef salad small mixed greens with fresh bacon bits and croutons	13.50
Large dinner salad	22
Cervelat salad with/without Cheese salad with lettuce	20
Fitness platter grilled chicken with herb butter and dinner salad	27
Fitness shrimps with herb butter and dinner salad	30
Fitness sirloin steak with herb butter and dinner salad	37

Pastas and vegetarian Delights

Vegetable platter with fried egg seasonal vegetables	26
Vegetable spaetzle homemade spaetzle with vegetables and cream sauce	27
Omelette Nature	13
Omelette with Cheese	15
Omelette with Ham	15
Spaetzle skillet with bacon and onions, baked in a cream sauce and cheese au gratin	25
Spaghetti pesto-walnut with olive oil, parsley, walnuts, garlic	23
Älplermagronen pasta with bacon, onion, and potato, baked in a cream sauce and cheese au gratin served with applesauce (upon request) + 3.00	24
Home made Lasagna al forno	25

Roesti Festival (grated roast potatoes)

Panorama roesti baked with ham, egg, and Valaisian cheese	24
Aelpler roesti with bacon, onion and egg	24
Valaisian roesti baked with tomato, asparagus and Valaisian cheese	24
Clochard roesti with fried sausage and egg	24
Bratwurst roesti with homemade pork sausage in an onion sauce	27
Nature roesti 	16.50
Portion of French Fries	10.00

Valaisian Socialties

½ ¼

Dried meat platter air-dried beef	21	30
Valaisian platter bacon, alpine cheese, dried meat, and raw ham	21	30
Alpine cheese platter	18	25
Cheese crust nature		20
Cheese crust with tomato		24
Cheese crust with egg and ham		25
Cheese crust Panorama raw ham, onions, pickled pears, with egg		27
Serving of raclette with jacket potatoes, silver onions, gherkins		10
Cheese fondue		29

Meat Dishes

Wienerschnitzel Pork meat with French fries and season vegetables	34
Pork Cordon bleu filled with ham and cheese, served on a bed of vegetables and French fries	37
Ribeye Steak with herb butter served on a bed of vegetables and French fries	45

Continuously warm kitchen from 11.30 – 17.30 o'clock.
From 17.30 – 21.30 evening menu, separate Menu card.
Extra cost for a second place setting 2.50 chf

 Vegan available

Vegetarian, almost all dishes also available vegetarian, please to
contact so the service crew.