

# Speisekarte



 Bahnhofplatz 7, Postfach 236, CH-3930 Visp

 [info@hotel-elite-visp.ch](mailto:info@hotel-elite-visp.ch)

 [www.hotel-elite-visp.ch](http://www.hotel-elite-visp.ch)

 +41 27 948 06 00

## Vorspeisen

### Entrées

### Starters

|   |     |    |
|---|-----|----|
| Tagessuppe<br>Soupe du jour<br>Soup of the day  | CHF | 7  |
| Fendant-Schaumsuppe mit Trockenfleischchips<br>Soupe de Fendant avec des morceaux de viande séchée<br>Fendant foam soup with dried meat chips | CHF | 12 |
| Grüner Salat<br>Salade verte<br>Green salad   | CHF | 8  |
| Gemischter Salat<br>Salade mêlée<br>Mixed salad   | CHF | 10 |
| Nüsslisalat mit Ei und Speck<br>Salade de doucette avec œufs et lard<br>Field salad with egg and bacon  | CHF | 12 |
| Crevettencocktail<br>Cocktail de crevettes<br>Shrimps cocktail  | CHF | 16 |
| Tomaten Mozzarella<br>Tomates mozzarella<br>Tomatoes mozzarella   | CHF | 18 |
| Geräucherter Lachs<br>Saumon fumé<br>Smoked salmon  | CHF | 18 |
| Rindstatar "Elite" mit Toast oder Pommes Frites<br>Tartare de bœuf avec toast où pommes frites<br>Beef tartar with toast or French fries      | CHF | 24 |

## Unsere «Café de Paris» Hausspezialitäten

Notre spécialité maison «Café de paris»

Our house spécialités «Café de Paris»

Rindsrumpsteak Café de Paris CHF 34

Gemischter Salat und Country Fries

Rumpsteak de bœuf avec salade mêlée et country frites

Beef rump steak with mixed salad and country fries

Rindsentrecôte Café de Paris CHF 42

Gemischter Salat und Country Fries

Entrecôte de bœuf avec salade mêlée et country frites

Beef entrecote with mixed salad and country fries

Rindsfilet überbacken mit Café de Paris CHF 52

Gemischter Salat und Pommes Allumettes

Tournedos «gratiné» avec salade mêlée et pommes allumettes

Beef filet gratinated with mixed salad and small French fries

## Fisch

Poisson

Fish

Eglifilet aus Raron in Butter gebraten CHF 42

mit Mandeln, Gemüse und Reis

Filets de perches de Rarogne grillés au beurre  
avec amandes, légumes et riz

Filet of perch from Raron fried in butter  
with almonds, vegetables and rice

## Fleischgerichte

### Viande

### Meat

|   |        |
|---|--------|
| Schweinssteak "Walliser Art" an Senfsauce<br>Rösti-Croquetten und Gemüse<br>Steak de porc «Valaisanne» avec sauce à la moutarde +<br>rösti-croquettes et légumes<br>Pork steak «Wallis style» with mustard sauce with<br>hash browned potatoes croquettes and vegetables  | CHF 29 |
| Rindsfilet Stroganoff mit Reis und Gemüse<br>Filet de bœuf «Stroganoff» avec riz et légumes<br>Beef filet «Stroganoff» with rice and vegetables   | CHF 42 |
| Rindsfilet an Morchelsauce oder Pfeffersauce,<br>Nudeln und Gemüse<br>Filet de bœuf sauce morilles ou sauce de poivre, nouilles et légumes<br>Beef filet with morels sauce or pepper sauce, noodles and vegetables  | CHF 48 |
| Zürcher Kalbsgeschnetzertes mit Rösti + Gemüse<br>Émincé de veau à la «Zurichoise» avec légumes +<br>galette de pommes de terre<br>Sliced veal «Zurich style» with vegetables + hash browned potatoes   | CHF 39 |
| Kalbs Wienerschnitzel<br>mit Pommes Frites und Gemüse<br>Escalope «Viennoise» de veau avec pommes frites et légumes<br>Veal escalope «Vienna Style» with French fries and vegetables  | CHF 39 |
| Kalbs Cordon-Bleu<br>mit Pommes Frites und Gemüse<br>Cordon bleu de veau avec pommes frites et légumes<br>Veal cordon bleu with French fries and vegetables   | CHF 42 |
| Lammrückenfächer<br>an Balsamico-Rosmarin-Sauce<br>mit Kartoffelgratin und Gemüse<br>Carré d'agneau avec sauce balsamique et romarin<br>avec un gratin de pommes de terre et des légumes<br>Rack of lamb with balsamic-rosemary sauce and<br>potato gratin and vegetables | CHF 39 |

**Heisser Stein** (Mo – Fr nur abends erhältlich)  
**Pierres chaudes** (Lundi - Vendredi disponible uniquement le soir)  
**Hot stone** (Monday – Friday only in the evening)

Rindsrumpsteak (250 g) CHF 34  
 mit 4 verschiedenen Saucen  
 Rumpsteak de bœuf avec 4 différentes sauces  
 Rumpsteak with 4 different sauces

Rindsentrecôte (250 g) CHF 42  
 mit 4 verschiedenen Saucen  
 Entrecôte de bœuf avec 4 différentes sauces  
 Entrecôte with 4 different sauces

Rindsfilet (250 g) CHF 48  
 mit 4 verschiedenen Saucen  
 Filet de bœuf avec 4 différentes sauces  
 Beef filet with 4 different sauces

**Beilagen:** Nudeln, Reis, Pommes Frites oder Gemüse  
**Garnitures:** Nouilles, riz, pommes frites ou légumes  
**Side dishes:** Noodles, rice, French fries or vegetables

## Fondue Chinoise / Fondue Bourguignonne

Fondue Chinoise CHF 42  
 Hauchdünn geschnittenes Rind- und Schweinefleisch

Fondue Bourguignonne CHF 42  
 In Würfel geschnittenes Rindfleisch

Fondue Chinoise «Elite» CHF 45  
 In Rotwein mariniertes Rindfleisch

**Beilagen:** Gemischter Salat, 5 Saucen, Früchte, Pommes Frites und Reis  
**Garnitures:** Salade mêlée, 5 sauces, fruits, pommes frites et riz  
**Side dishes:** Mixed salad, 5 sauces, fruits, french fries and rice

## Vegetarische Gerichte

Plats végétariens

Vegetarian dishes

|   |     |    |
|---|-----|----|
| Auberginen-Piccata<br>mit Spaghetti an Tomatensauce<br>Aubergine piccata avec spaghetti et tomate sauce<br>Eggplant piccata with spaghetti and tomato sauce | CHF | 22 |
| Gemüseteller<br>Plats de légumes<br>Vegetables platter  | CHF | 18 |
| Frühlingsrollen mit Reis<br>Süss-Sauer-Sauce<br>Rouleaux de printemps avec riz et sauce aigre-douce<br>Spring rolls with rice and sweet and sour sauce      | CHF | 19 |
| Panierter Mozzarella mit Tomatensalat<br>Mozzarella pané avec salade de tomates<br>Crumbed mozzarella with tomato salad                                     | CHF | 21 |

### Herkunft Fleisch / Eier

Rind: Südamerika / Paraguay

Kalb: Schweiz

Poulet\*: Südamerika

\* = Kann mit Antibiotika oder hormonellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Schwein: Schweiz

Lamm\*: Australien / Neuseeland

Eier: Schweiz

### Herkunft Fisch

Egli: Schweiz / Zuchthaltung

Crevetten: Kanada / Zuchthaltung

Lachs: Norwegen / Zuchthaltung

### Allergien

Auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne mündliche Auskunft, welche Gerichte Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Wir bitten Sie, das Personal bei Unverträglichkeiten immer zu informieren.

### Preise

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



## Wildspezialitäten

### La chasse

### Game specialties

#### Vorspeisen / Entrée / Starters

Kürsbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen CHF 6  
Crème de courge avec graines de courge  
Creamy pumpkin soup with pumpkin kernels

Salatbouquet mit Hirschfiletstreifen CHF 18  
Salade aux copeaux de filet de cerf  
Salad bouquet with strips of venison filet

#### Hauptgänge / Plats principaux / Main dishes

Wildravioli mit Kräutersauce CHF 19  
Ravioli de chasse à la sauce aux herbes  
Ravioli with wild meat and herb sauce

Hirschkpfeffer «Jägerart» CHF 29  
Civet de cerf «grand-mère»  
Venison pepper steak «special grandmother style»

Rehschnitzel an feiner Wildrahmsauce CHF 38  
Noisette de chevreuil avec a sauce à la crème  
Escalope of venison with a fine game cream sauce

Hirschentrecôte an feiner Wildsauce CHF 46  
mit Steinpilzen  
Entrecôte de cerf aux bolets  
Deer entrecote on a game sauce with mushrooms

Rehrücken «Elite» rosa gebraten (ab 2 Personen) CHF 59  
Selle de chevreuil «Grand veneur» (de 2 personnes)  
Sliced rosé-roasted saddle of venison «Elite» (for 2 people upwards)

Vegetarischer Wild-Teller CHF 23  
Assiette végétarienne  
Vegetarian «game dish»

Wild-Fondue-Bacchus – à discretion CHF 46  
Gemischter Salat, 3 Saucen, Spätzli und Pommes Frites  
Fondue bacchus de chasse – à discretion  
Game fondue bacchus – à discretion

#### Herkunft

Reh: Österreich, Neuseeland

Hirsch: Österreich, Neuseeland