

DAS WALLISER RACLETTE



Das Raclette, der eigentliche Star du Château de Villa, wird Ihnen in der Form einer Degustation von fünf AOP-Käsen serviert. Die sorgfältig ausgelesenen Käse stammen alle aus rund zwanzig Molkereien oder Alpen, die auf dem ganzen Kanton verteilt sind. Die behutsam gereiften Käse werden Ihnen die charakteristischen Eigenarten der verschiedenen Produktionsstätte offenbaren. Um die Authentizität des Terroir zu wahren, werden die Käse ausschliesslich mit Rohmilch hergestellt. Geniessen Sie das Raclette gemütlich und ohne Hast und lassen Sie sich von dieser Tradition verwöhnen, die bis ins 16. Jahrhundert zurückführt.

Mittagessen: Letzte Bestellung: 14.00 Uhr – Service bis 15.00 Uhr

Abendessen: Letzte Bestellung: 21.30 Uhr – Service bis 22.30 Uhr

LA RACLETTE

Die Raclette wird mit Pellkartoffeln, Cornichons und Perlzwiebeln serviert.



| | |
|---|------|
| Degustation von 5 Käsen - nach Belieben | 38.- |
| Degustation von 5 Käsen - nach Belieben, mit einem Walliser Teller als Vorspeise | 52.- |
| Raclette Käse vom Schaf oder Ziege wird portionsweise serviert, je nach Verfügbarkeit | 8.- |
| Ein Raclette Erlebnis , flambiert mit Abricotine, als Ergänzung zur Degustation von fünf Käsesorten | 4.- |

Zur Begleitung Ihrer Raclette " Atelier de dégustation les 6 couronnes"

Fünf verschiedene weisse Rebsorten + ein Raclette Erlebnis flambiert mit Abricotine



20.-

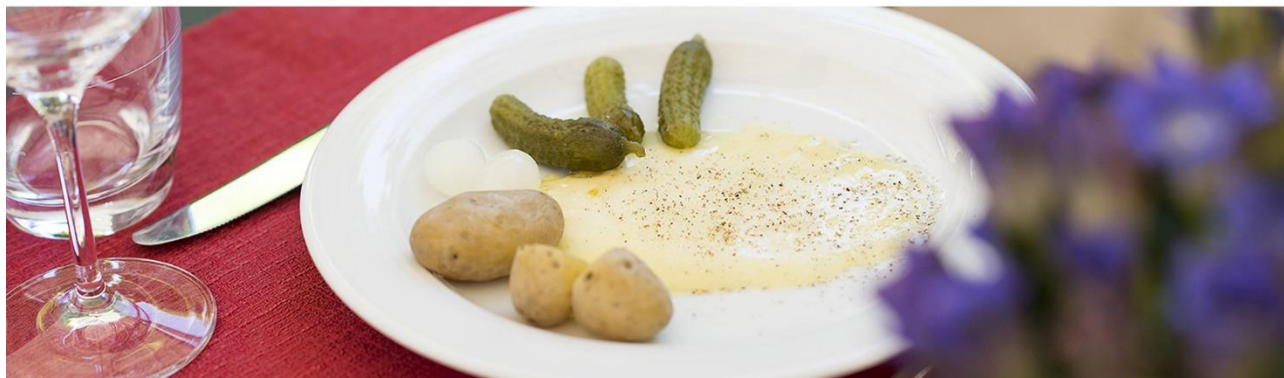
DIE BEILAGEN

| | |
|---|------|
| Portion hausgemachte süsssaure Curry-Zucchini | 7.- |
| Portion hausgemachtes kleines Essiggemüse | 7.- |
| Portion Pfifferlinge | 12.- |



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »





Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included



LUFTGETROCKNETE WALLISER SPEZIALITÄTEN

Unsere Degustationskommission wählt die besten Produkte aus, damit Sie vom Know-how der verschiedenen Walliser Produzenten profitieren und ihre Erzeugnisse geniessen können.

DIE KLASSISCHEN

| | | | |
|---|---|--------|------|
| Walliser Trockenwurst | | 100 gr | 12.- |
| Teller mit Walliser Trockenspeck |  | 120 gr | 18.- |
| Teller mit Walliser Rohschinken |  | 120 gr | 24.- |
| Walliser Teller - Trockenfleisch, Speck, Rohschinken, Trockenwurst und Käse | | 60 gr | 18.- |
| | | 150 gr | 31.- |
| Teller mit Walliser Trockenfleisch - 1 Sorte |  | 60 gr | 20.- |
| Teller mit Walliser Trockenfleisch - 3 Sorten von verschiedenen Produzenten |  | 120 gr | 32.- |
| | | 150 gr | 36.- |

ALPENSCHWEIN

Ein Teller mit luftgetrocknetem Fleisch von unseren Alpenschweinen, die gemäss einem besonders strengen Pflichtenheft speziell für das Château de Villa gezüchtet werden.

Das als Geschmacksträger wirkende feine und zarte Fett wird am Fleisch belassen, damit Sie die besondere Würze dieser handwerklichen authentischen Terroir Produkte vollumfänglich geniessen können.

Folgende Teilstücke werden auf der Platte serviert:

Schweinehals (Coppa) - Carré (Filet) - Speck – Schulter - Schweinerücken

| | | |
|---|--------|------|
| Schweineplatte von unseren Almschweinen | 100 gr | 23.- |
| | 150 gr | 34.- |



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included



DIE FONDUES VOM CHÂTEAU

Fondue gehört zu den Klassikern der Helvetischen Gastronomie. Für dieses einfache und gesellige Gericht bereitet das Château de Villa speziell für Sie seine eigene Käsemischung vor.

| | |
|--|-------------|
| Käsefondue Natur | 26.- |
| Käsefondue mit Schalotten | 28.- |
| Käsefondue mit Steinpilzen | 29.- |
| Käsefondue mit Pfifferlingen | 29.- |
| Käsefondue mit Tomaten - mit Pellkartoffeln serviert | 28.- |
| Käsefondue der Saison (auskunft beim Servicepersonal) | 27.- |
| Zur Begleitung Ihrer Fondue „Atelier de dégustation Les 6 Couronnes“ fünf verschiedene Rebsorten sowie ein „Abricotine-Erlebnis“ | 20.- |

DIE BEILAGEN

| | |
|--|-------------|
| Portion Essiggurken und Silberzwiebeln | 5.- |
| Portion Kartoffeln | 4.- |
| Portion hausgemachte süsssaure Curry-Zucchini | 7.- |
| Portion hausgemachtes kleines Essiggemüse | 7.- |
| Portion Pfifferlinge | 12.- |
| Ei | 1.- |



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included



KÄSESCHNITTEN

| | |
|--|------|
| Käseschnitte Natur | 22.- |
| Käseschnitte mit Zwiebeln | 25.- |
| Käseschnitte mit Schinken und Ei | 28.- |
| Käseschnitte mit Zwiebeln und Ei | 28.- |
| Käseschnitte mit Zwiebeln, Schinken und Ei | 30.- |



KINDERKARTE



DIE GERICHTE

| | |
|--|------|
| Frische Ravioli mit Eringer Rindfleisch und regionalem Schweinefleisch, Tomatensauce und Rohschinken (aus Walliser Produktion) | 15.- |
| Rindshamburger der Eringerrasse | 15.- |

DIE DESSERTS

Unsere Eis- und Sorbet-Aromen:

Vanille, Aprikose, Birne, Apfel, Schokolade

| | | |
|---|----------|------|
| Die Coupe der Ritter: Eis / Sorbet mit Smarties und Schlagrahm | 1 Kugel | 6.50 |
| | 2 Kugeln | 9.50 |
| Eine Kugel Eis | | 4.- |
| Mit Schlagrahm | | 1.50 |
| Mal Buch – l’Histoire du Valais vue par ses reines | | 5.- |

DIE « PLUS » DU CHÂTEAU

Der Küchenchef und seine Brigade bieten Ihnen leckere und originelle Rezepte, die je nach Jahreszeit variieren. Lassen Sie sich von unserem Team beraten, um unsere Vorschläge voll und ganz zu genießen...

DIE VORSPEISEN

| | |
|---|-------------|
| Grüner Salat | 7.- |
| Gemischter Salat | 9.- / 18.- |
| Gravlax Forellensalat aus Vionnaz mit Zitrusfrüchten | 18.- / 28.- |
| Suppe der Saison | 12.- |
| Rindstartar nach Walliser Art Walliser Rindsfleisch, Trockenfleisch, Baumnüsse, Birnenbrand, Ketchup* mit Toasts und Salat serviert. | 20.- |

DIE KLASSISCHEN

| | |
|---|------|
| Frische Ravioli 100% aus dem Wallis (Produktion aus Eyholz) | 28.- |
| Rindstartar nach Walliser Art Walliser Rindsfleisch, Brunoise aus Trockenfleisch, Baumnüsse, Birnenbrand, Ketchup*, mit Toasts, Salat und Bratkartoffeln serviert. | 39.- |
| Rindsentrecôte vom Fleischer René Meyer aus Turtmann Hausgemachte Butter, Château-Bratkartoffeln und saisonales Gemüse | 45.- |



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

Prix CHF, service et TVA 8.1% compris. CHF, Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. CHF, service and all taxes included



DESSERTS

| | |
|---|------|
| Schlosskaffee - Kaffee mit einer halben Portion Kuchen des Tages | 7.- |
| Flammbirne mit Birnenbranntwein und Birnen-Sorbet | 14.- |
| In Kirsch eingemachte Kirschen | 12.- |
| Crème brûlée der Saison | 12.- |
| Die "mousse au chocolat" - nach saison | 12.- |
| Meringue* | |
| mit Schlagrahm | 7.- |
| mit Vanille-Eis | 10.- |
| mit Vanille-Eis und Schlagrahm | 11.- |
| Kuchen des Tages* | 7.- |
| mit Schlagrahm | 8.- |
| mit Vanille-Eis | 11.- |
| mit Vanille-Eis und Schlagrahm | 12.- |

Hausgemachte Eisbecher und Sorbets

Unser Eis und unsere Sorbets werden mit auserlesenen Naturprodukten in Confisereien der Region hergestellt. Sie haben die Wahl unter folgenden Aromen:

Vanille – Birnen – Apfel - Walliser Aprikosen – Schokolade – Zitrone - Génépi

| | |
|---|------|
| Die Kugel | 4.- |
| Zuschlag für Schlagrahm | 1.50 |
| Matterhorn Coupe - Vanille-Eis, Schokoladesauce und Schlagrahm | 14.- |
| Genepi Eis und Genepi Likör | 12.- |
| Äpfel-Sorbet mit Apfelbranntwein | 12.- |
| Walliser Aprikosen-Sorbet mit Abricotine | 12.- |
| Birnen-Sorbet mit Walliser Williamine | 12.- |
| Zitronen-Sorbet mit Zitronen Likör | 12.- |
| Das Trio : Sorbet-Degustation mit Branntwein : Apfel, Birne und Aprikose | 15.- |



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included





CHÂTEAU DE VILLA

Le Royaume des Terroirs



Seit über 70 Jahren tritt die Stiftung Château de Villa als offizielle Botschafterin der Walliser Regionalprodukte auf. In dieser Rolle wählen wir für Sie die besten AOP- oder IGP-Erzeugnisse aus, um authentische Rezepte zuzubereiten, die den Anforderungen des Labels "Fait Maison" entsprechen.

Wir bieten echte Terroir Gerichte an, wie unser berühmtes Raclette mit fünf Rohmilchkäsen, Fondues, Trockenfleisch aus unserer eigenen Produktion von Alpschweinen und andere Walliser Spezialitäten. Unser Küchenchef bietet Ihnen ausserdem eine saisonale Speisekarte mit frischen Produkten.



INFOS ZU ALLERGENEN-HERKUNFT

Wenn Sie zu Allergien oder Unverträglichkeiten neigen, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne über die in unseren Gerichten verwendeten Zutaten.

Herkunft vom Brot, Gluten freies Brot und Fleisch: Schweiz



WLAN - ANSCHLUSS

SSID-Netzwerk: chateauvilla **Passwort:** chateauvilla



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included



MINERALE, KRÄUTERTEES, MOSTE & VS FRUCHTSÄFTE

WALLISER WASSER UND ICE TEA

| | | |
|---|--------|------------|
| Wasserkaraffe vom Schloss (bei Bestellung von anderen Getränken offeriert) | | 3.- |
| Eau Sembrancher - Mineralwasser aus Sembrancher | 37.5cl | 5.- |
| mit oder ohne Kohlensäure | 75cl | 9.- |
| Weisser Bio-Pfirsichtee – Swiss craft | 33cl | 5.- |

WALLISER FRUCHTSÄFTE



| | | |
|---|------|-------------|
| Birne – Iris Les fruits de Martigny SA | 25cl | 5.50 |
| Aprikosennektar – Iris Les Fruits de Martigny SA | 25cl | 5.50 |
| Apfel – Iris Les Fruits de Martigny SA | 25cl | 5.50 |
| Trauben – Cave Colline de Daval | 25cl | 5.50 |
| Pfirsich Nektar – Opalin in Vétroz | 25cl | 5.50 |

WALLISER LIMONADEN UND MOSTE

| | | |
|---|------|------------|
| Bondzô cola – Walliser Cola- Swiss Craft | 33cl | 5.- |
| Bio Limonade – Swiss Craft | 33cl | 5.- |
| Bio Aprikosen limonade – Opalin Swiss Fine Bubbles in Vétroz | 33cl | 6.- |
| Bio Apfel limonade – Opalin Swiss Fine Bubbles in Vétroz | 33cl | 5.- |

WALLISER BIERE

| | | | |
|--|-------------------|------|-------------|
| Hoppy People - in Siders gebraut- Ambrée Porn Star India Pale Ale | 6.1 % vol. | 33cl | 6.50 |
| Hoppy people – in Siders gebraut – 24/7 Session IPA | 3.6 % vol. | 33cl | 6.50 |
| White Frontier - in Martigny gebraut - Ambrée Paale ale | 5.0 % vol. | 33cl | 7.- |
| Alkoholfreies Bier - Walliser Bier | 0.0 % vol. | 33cl | 6.- |



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
 Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included



KLASSISCHE GETRÄNKE, KAFFEE UND KRÄUTERTEE

SOFTDRINKS UND SCHWEIZER SÄFTE

| | | |
|---|------|-----|
| Sinalco | 33cl | 5.- |
| Rivella - rot | 33cl | 5.- |
| Vivi Kola - Schweizer Cola seit 1938 - Klassisch oder Zéro | 33cl | 5.- |
| Granini - Orangensaft | 30cl | 5.- |
| Schweppes Indian Tonic | 20cl | 5.- |

KAFFEE « CHOUCAS » IN CRANS-MONTANA GERÖSTET UND HEISSE SCHOKOLADE

| | |
|------------------------------------|-----|
| Kaffee und Espresso | 4.- |
| Doppelter Espresso | 6.- |
| Milchkaffee und Cappucino | 5.- |
| Heisse Schokolade - Caotina | 5.- |

TEES & KRÄUTERTEES

| | |
|------------------------------|-----|
| Schwarztee – Twinings | 4.- |
| Grüntee – Twinings | 4.- |
| LindenTee – Twinings | 4.- |
| Hagebutte – Twinings | 4.- |

WALLISER KRÄUTERTEES

Rostal Grand Saint Bernard Kräutertee

| | |
|--|-----|
| Eisenkraut, Kamille, Salbei, Walliser-Minze, Melisse | 4.- |
|--|-----|



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included



DIE SPIRITUOSEN

| | |
|---|-------------|
| Das Trio-Aprikosenschnaps (Morand AOP, Colline de Daval, B. Dupont) 3 x 1cl | 15.- |
| Das Trio-Aprikosenschnaps Millésimé (B. Dupont – 1986, 1996 et 2016) 3 x 1cl | 19.- |

Aprikosenbranntwein

| | | 2cl | 4cl |
|---|----------|------|------|
| Colline de Daval | 43% vol. | 8.- | 14.- |
| Distillerie Morand - Abricotine AOP  | 43% vol. | 7.- | 12.- |
| Bernard Dupont | 42% vol. | 8.- | 14.- |
| Abricool | 40% vol. | 9.- | 16.- |
| Abricool – im Eichenfass gereift | 40% vol. | 12.- | 22.- |

Birnenbranntwein

| | | | |
|---|------------|-----|------|
| Distillerie Morand - Williamine | 43% vol. | 7.- | 12.- |
| Distillerie Morand - Vieille Williamine | 41% vol. | 9.- | 16.- |
| Gilbert Devayes, Cave la Dôle Blanche - Poire William | 42% vol. | 7.- | 12.- |
| Distillerie o2Vie, - Poire William | 42,6% vol. | 7.- | 12.- |

Apfelbranntwein

| | | | |
|-------------------------------|----------|------|------|
| Calvalais 3 ans | 40% vol. | 7.- | 12.- |
| Calvalais - Hors d'âge 10 ans | 40% vol. | 11.- | 20.- |
| Colline de Daval | 40% vol. | 8.- | 14.- |

Pflaumenbranntwein

| | | | |
|------------------------------------|----------|-----|------|
| Abricool - Bérudge | 38% vol. | 9.- | 16.- |
| Gregor Kuonen - Vieille prune | 41% vol. | 9.- | 16.- |
| Distillerie Morand - Vieille Prune | 41% vol. | 9.- | 16.- |

Mirabellenbranntwein

| | | | |
|----------|----------|-----|------|
| Abricool | 41% vol. | 9.- | 16.- |
|----------|----------|-----|------|



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
 Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included

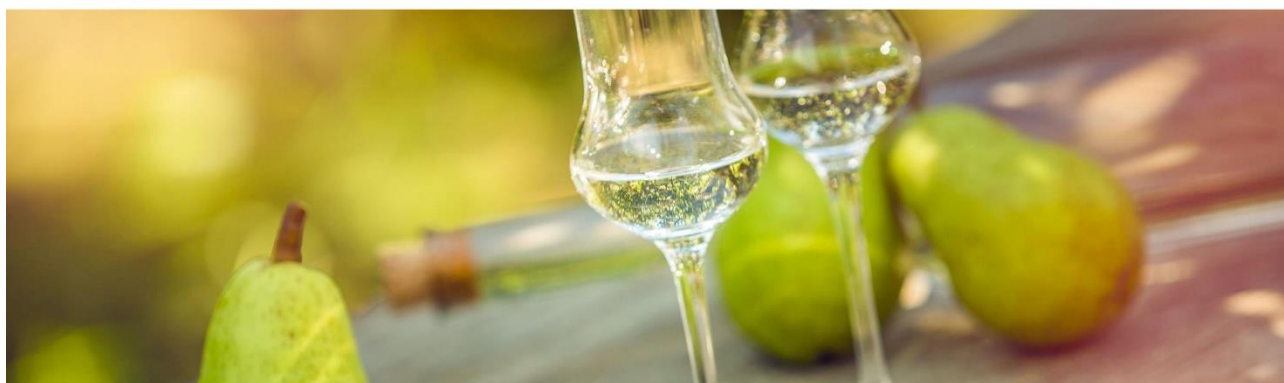


DIE SPIRITUOSEN


| | | | |
|--|----------------------|-------------------|--------------------|
| Kirsch Distillerie Morand - Vieux Kirsch | 43% vol. | 2cl 6.- | 4cl 10.- |
| Quittenbranntwein Abricool | 40% vol. | 9.- | 16.- |
| Schwarzer Johannisbeeren Abricool | 38% vol. | 10.- | 18.- |
| Alpenwermut – Génépi Château Ravire - Génépi d'Anniviers Rostal Grand Saint-Bernard | 41% vol. 42% vol. | 6.- 7.- | 10.- 12.- |
| Enzian Abricool | 38% vol. | 11.- | 20.- |
| Hefebranntwein Lie du Valais Distillerie Morand Denis Mercier | 43% vol. 45% vol. | 5.- 6.- | 8.- 10.- |
| Grappa Abricool - Muscat de Venthône Cave du Vieux Moulin, Vétroz " Spiritus Vitis Aminea 5 ans d'âge | 40% vol. 43% vol. | 10.- 11.- | 18.- 20.- |
| Walliser Gin Gin d'Ei – Les Celliers de Vétroz - Distillerie Morand | 40% vol. | 8.- | 14.- |
| Whisky 1815 – Sempione Distillerie Sempione Ltd | 42% vol. | 9.- | 16.- |



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included



DIE LIKÖRE

| | | | |
|--|------------|--|-------------|
| Das Likör-Dergustations Trio: 3 x 1cl | | | 12.- |
| Birne Williamine sur Fruit Morand AOP, Himbeere Abricool, Aprikose B. Dupont | | | |
| | | | 4cl |
| Aprikose | | | |
| Distillerie Morand - Douce d'abricot | 30% vol. | | 7.- |
| Bernard Dupont - Lie-Coeur | 15% vol. | | 9.- |
| Abricool - Abricoolerie, Eierlikör | 15% vol. | | 9.- |
| Birne | | | |
| Distillerie Morand - Douce de William | 30% vol. | | 7.- |
| Distillerie Morand - Williamine® sur Fruit  | 21.5% vol. | | 7.- |
| Quitte | | | |
| Distillerie Morand - Douce de coing | 30% vol. | | 7.- |
| Himbeere | | | |
| Abricool - Himbeere Likör | 20% vol. | | 10.- |
| Génépi | | | |
| Distillerie o2Vie - Genepi Likör | 40% vol. | | 9.- |
| Rostal Grand Saint-Bernard - Genepi Likör | 25% vol. | | 7.- |
| Heidelbeere | | | |
| Grand-Père Cornut - Heidelbeer Likör | 20% vol. | | 10.- |
| Cassis | | | |
| Grand-Père Cornut - Cassis Likör | 20% vol. | | 10.- |
| Zitrone | | | |
| NG Liqueurs - Bio Zitronen Likör | 26% vol. | | 7.- |
| Edelweiss | | | |
| Abricool - liqueur d'Edelweiss Edel'eis | 37.5% vol. | | 18.- |



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
 Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included



ZIGARREN

| | |
|---|------|
| Davidoff Signature 2000 | 21.- |
| Davidoff Anniversario Entreacto Short Corona | 16.- |
| Davidoff Anniversario Spécial R | 31.- |
| Davidoff Nicaragua Robusto | 27.- |
| Davidoff Winston Chruchill Late Hour Robusto | 31.- |
| Davidoff Escurio Gran Perfecto | 27.- |
| Davidoff Yamasa Petit Churchill | 19.- |
| AVO XO Intermezzo Robusto | 18.- |
| Romeo Y Julieta n°2 Petit Corona | 13.- |
| Montecristo Petit Edmondo 10's | 27.- |
| Partagas Série D4 | 28.- |



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included



BESONDERE LEISTUNGEN **AUF VORBESTELLUNG**

« RACLETTE BEI IHNEN ZU HAUSE »



Mit dem «Raclette bei Ihnen zu Hause» stellt Ihnen das Château de Villa sein Know-how zur Verfügung. So können Sie unsere Dienstleistungen direkt bei Ihnen zu Hause in Anspruch nehmen und gleichzeitig unbesorgt gesellige Momente der Entspannung mit Ihren Gästen teilen (**ab 10 Personen**).

Unser Raclettemeister kommt direkt zu Ihnen nach Hause und präsentiert Ihnen fünf verschiedene ausgewählte Walliser Rohmilchkäse. Gern wird er Ihnen die verschiedenen Besonderheiten der mitgebrachten Käsesorten erklären und mit Ihren Gästen die sensorischen und technischen Feinheiten teilen, die ein echtes traditionelles Raclette begleiten. Sie können die fünf Käse nach Belieben probieren und gleichzeitig Zeit nehmen, um Ihre Gäste zu bewirten. Das Servieren des Käses erfolgt durch den Raclettemeister. Interessierte Personen können die Geste des Schabens erlernen, indem sie selbst unter der Anleitung des Kochs einige Teller vorbereiten.

Informationen auf Anfrage beim Personal oder auf unserer Website.



DIE FONDUE VILLA-GEOISE

ab 10 Personen

Zartes Rindfleisch, das vom Haus Fleury in Granges/VS gekonnt mariniert und gewürzt wurde, eine Bouillon "Bacchus" mit Wein, der mit aromatischen Kräutern verfeinert wurde, 5 hausgemachte Saucen, serviert mit Bratkartoffeln und einem gemischten Salat als Vorspeise.

Pro Person, 250 g Fleisch inbegriffen

52.-

Mit Dessert: Aprikosensorbet mit Abricotine

56.-

Fleischzusatz: 100g

12.-



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included





CHÂTEAU DE VILLA

Le Royaume des Terroirs



Merci de votre visite et au plaisir
de vous revoir bientôt au Château de Villa.

