

SPEIS  TRANK
**BORD
ZWISCHBERGEN**
BERGGASTHOF
1358 M.Ü.M

der Hunger ze alle Glotza üsliège

BORD-MENÜ AM MITTAG

FEINE HAUSGEMACHTE SUPPE

* * *

SALAT

* * *

HAUPTGANG

21.-

KLEINES DESSERT

5.-

SPEIS  TRANK

BORD ZWISCHBERGEN

BERGGASTHOF

1358 M.Ü.M

Khirmet isch öi gschafft

AB 18.00 UHR

BORD-MENÜ AM ABEND

VORSPEISE

* * *

SALAT

* * *

HAUPTGANG

* * *

DESSERT ODER
CHREGUS KÄSE VARIATION

* * *

SCHNAPSJI

43.-

VOREWÄG

Äs isch besser en Schnäggo im Salat, wa' gaar keis Fleisch

WALLISER TELLER MIT EINEM HAUCH ÜSSERSCHWIIZ

Walliser Speck vom Wiesenschwein aus Salgesch, Alpe Waira Rohschinken (18 Monate am Knochen gereift),
Eringer Trockenfleisch, Luzerner Wiesenschwein Salami, Käse von Jakob Squaratti oder Esther Hess, Alpe Waira
dazu Brot von der Bäckerei Simplon und Butter der Sennerei Simplon Dorf.
Garniert mit Essiggurken und Silberzwiebeln.

KLEIN 17.-

GROSS 27.-

HAUSGEMACHTE SUPPE

8.-

GARTENSALAT

8.-

SPEIS  TRANK

BORD ZWISCHBERGEN

BERGGASTHOF
1358 M.Ü.M

WALLISER SPEZIALITÄTE

Bi de Aaltu isch mu ghaaltu.

KÄSESCHNITTE À LA BORD

Geröstete Brotscheiben in Walliser Weisswein getränkt. Überbacken mit Simploner Raclette und Zwiebeln

17.-

MIT SPECK +2.- | EIN SPIEGELEI +2.- | ZWEI SPIEGELEIER +3.50

CHOLERA MIT GARTENSALAT (VEGETARISCH)

Gedeckter Blätterteigkuchen mit Raclettekäse, Kartoffeln, Zwiebeln, Lauch und Äpfeln

24.-

SIMPLONER FONDUE

300 gr pro Person | dazu Brot von der Bäckerei Simplon

27.-

SIMPLONER RACLETTE ZUM SELBER STREICHEN

à Discretion | dazu Kartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln.

27.- PRO PERSON

B O R D S P E Z I A L I T Ä T E

Besser z' vill gfrässu, als z' vill gredt.

HALBES POULET IM CHÖRBLI

Feinstes Schweizer Poulet mariniert und frittiert.
Serviert mit Haussauce und Pommes-Frites oder Gartensalat

28.-

ERINGER RINDS-RAGOUT NACH OLİ`S ART

Eringer Rindsragout geschmort mit Zwiebeln, Herbsttrompeten, Speck, Tomaten
Paprika und abschliessend einem Gutsch Rahm. Serviert mit frischen Spätzli

31.-

L E T Z T E C H A N C E ...

PORTION POMMES

6.50

FÜÜSCHTU

Sandwich mit Salami, Walliserspeck oder Käse
Mit Butter, Salat, Tomaten und Essiggurken

7.-

Alpe Waira Rohschinken (18 Monate am Knochen gereift)
Mit Butter, Salat, Tomaten und Essiggurken

9.-

S Ü E S S E S

As güets Raschtji git as güets Trachtji

APRIKOSECHUECHE

Rührteigkuchen mit Aprikosen

7.- | MIT VANILLEGLACE +3.-

AFFOGATO

Vanilleglace mit Espresso übergossen

6.50

VACHERINTORTE

Hausgemacht aus feiner Erdbeer- und Vanilleglace, dazu
Meringue und Rahm

9.50

SCHLAGRAHM

+1.-

GLACE AUS DEM BECHER ODER VOM STENDEL

Diverse Sorten

DIV.

CHREGUS KÄSE VARIATION

11.-

Bei Allergien oder Unverträglichkeit wenden Sie sich bitte an das Bordpersonal.

Wir freuen uns, Sie zu bewirten und
wünschen Ihnen eine genüssliche Zeit bei uns im Bord!

GIANNA & CHREGU
+ TEAM BORD

UNSERE LIEFERANTEN

Dernaa Liit, dernaa Vee

In unserer Küche verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, Geflügel und Fisch.
Wir kochen frisch und kaufen möglichst regional ein.

FRISCH- UND TROCKENFLEISCH

Oli Hess und seine Wiesenschweine
Stefan Müller von der Metzgerei Müller, Salgesch
Poulet von der Frifag, Märwil
Jäger aus der Region (Saisonal)

MILCHPRODUKTE

Esther Hess von Alpe Waira, Zwischbergen
Jakob Squaratti, Zwischbergen
Lili Arnold, Sennerei, Simplon Dorf

BROT

Bäckerei Arnold, Simplon Dorf

BUTTERGIPFEL

Daniel Amrein aka der Eigenbrötler, Wauwil
mit Lili Arnold, Sennerei, Simplon Dorf

EIER

Daniel Arnold, Simplon

GEMÜSE UND SALATE

Markt, Domodossola
oder so nah und frisch wie möglich

Produzierst du hochwertige Lebensmittel oder kennst jemanden,
der Lust hat uns zu beliefern? Dann schicke uns ein Angebot an
anfrage@bord-zwischbergen.ch