

## Heisse Getränke

---

### «Bialetti»

Café/Espresso CHF 3.90  
pro Tasse

Milchkaffee CHF 4.50

Café viennois CHF 5.50  
mit Schlagrahm

Bio Tee CHF 3.90  
Tasse  
Krug CHF 7

Punch CHF 5  
Rhum, Orange, Apfel

Heissi Schoggi/Ovi CHF 5  
oder kalt  
mit Schlagrahm CHF 6

### ... mit Pep

Kafi Fertig/Lutz CHF 8  
2cl Schnapps, Zucker,  
Nescafé, heisses Wasser

Hollandia-Kafi CHF 8  
2cl Frangelico oder Baileys,  
Kaffee und Schlagrahm

Walliser-Kafi CHF 8  
2cl Abricotine,  
Kaffee und Schlagrahm

Bergstüigerträumli CHF 8  
2cl Brauner Rum, Chai-Tee,  
Honig, Zitronensaft

Wir haben auch **Hafermilch**, bitten an der Bar nachfragen!

Übrigens...wie wär's mit einem Stückli hausgemachten Kuchen?  
Fragt nach der aktuellen Auswahl an der Bar ;-)  
Santé und en guete♥

## Kalte Getränke

---

### Ohne Alkohol

Wasser (Mit/ohne), PET-Flaschen, 0.5l	CHF 5
PET-Flaschen, 1.5l	CHF 12
Sirup (als Extra zur Flasche) Hollunderblüten-, Grenadine-, Himbeer-, Cassis-, Zitronenmelisse-, Aprikosen-, Grapefruit- und Pfirsichsirup	CHF 1
Coca, Coca Zero, Rivella rot, Ice-Tea Lemon PET-Flaschen, 0.5l	CHF 5.50
Walliser Bio Apfelsaft 3dl Glas	CHF 4
5dl Glas	CHF 6
«Aaresüdhang» Limonade: „Peterli Pan“ Apfelschorle, Petersilie, Spirulina, Hopfen Flasche 33cl – BIO, Artisanal und aus Bern	CHF 7

### Bier ohne Alkohol

LOLA, WIT Flasche, 33cl	CHF 5.50
Feldschlösschen Ohne, 0.0% Dose, 5dl	CHF 8

### Bier

Valaisanne Blond 4,8% 5dl	CHF 8
Feldschlösschen Zitrone, 2% 5dl	CHF 8
Supplément Picon 2cl	CHF 2
White IPA Weizen IPA von Valaisanne 6% 5dl	CHF 8

### Apéritivos

Pastis Der Franzose mit Anis 4cl	CHF 5
Cynar Der Italiener mit Artischoke, 4cl	CHF 5
Braulio Der fast Schweizer mit Alpenkräuter, 4cl	CHF 5

### Cider

«Wildhorn» Hergestellt in Chermignon VS, 7% Flasche, 33cl	CHF 6
---	-------

## Wein und Digestives

---

### Weisswein

#### OFFEN Fendant

Domaine Gérald Besse, Martigny-Croix  
1dl CHF 4

#### FLASCHEN

«Häppy» – Heida/Arvine  
Wundärland, Salgesch  
75cl CHF 45

#### Fendant Martigny

Domaine Gérald Besse, Martigny-Croix  
75cl CHF 26

#### Johannisberg

Domaine Gérald Besse, Martigny-Croix  
37,5cl CHF 16.50  
75cl CHF 33

#### Petite Arvine

Domaine Gérald Besse, Martigny-Croix  
37,5cl CHF 20  
75cl CHF 40

#### Kerner

Domaine de La Côte d'Or, Anières  
75cl CHF 35

#### Rosé, Cépages Nobles

Cave Caloz, Miège  
10cl CHF 4  
50cl CHF 20  
75cl CHF 30

### Rotwein

#### OFFEN Gamay

Domaine Gérald Besse, Martigny-Croix  
1dl CHF 4

#### FLASCHEN

„Bääm“ -  
MerlotGamaretMontepulcianoCornalin  
Wundärland, Salgesch  
75cl CHF 45

#### Gamay

Domaine de La Côte d'Or, Anières  
50cl CHF 18  
75cl CHF 27

#### Pinot Noir

Domaine de La Côte d'Or, Anières  
50cl CHF 20  
75cl CHF 27

#### Humagne Rouge

Cave Caloz, Miège  
75cl CHF 40

#### Syrah barrique

Domaine Gérald Besse, Martigny-Croix  
75cl CHF 43

#### Cornalin

Cave Caloz, Miège  
75cl CHF 45


## Schnapps und Liqueurs

Abricotine, Williams, Pfirsich, Quitten, Nektarine, Génépi, Grappa, Bier 2cl CHF 6

## Speisekarte




---

### ...kleines feines aus der Hüttenküche

 Tagessuppe (mit Croûtons)	CHF 8	Pro Supplement: + Käse CHF 4 + Brotscheibe CHF 1 + ein Paar Wienerli CHF 5
Hollandiaplättli  klein, Apéro für 2 gross, Apéro für 4	Trockenwurst, verschiedene Käsesorten, Hummus, Antipasti, Roggenbrot, Trockenfrüchte, Butter	CHF 22 CHF 32

---

### ...und für den grossen Hunger

 Käseschnitte  oder	CHF 15	Pro Supplement CHF 1.50 + Ei + Knoblauch und Tomaten + Käse + Speckwürfel
  Rösti Portion 350g	CHF 15	

---

### Desserts

 Hausgemachter Kuchen + Schlagrahm	CHF 7 CHF 1
--	----------------

En guuuuete! 😊