

BÄRLI-SCHIIRLI HOFBEIZ

DIE KUHLE BEIZ IM BAUERNHOF

CARMEN UND EGON HISCHER
3999 OBERWALD, TEL. 027 973 28 84 / 079 221 04 73
BAUERNHOF-WALLIS@BLUEWIN.CH
WWW.BAUERNHOF-WALLIS.CH

Herzlich Willkommen in unserer Hofbeiz

Wir servieren Ihnen Hausgemachtes und Produkte von unserem Betrieb.

Sollte unser Vorrat nicht ausreichen, beziehen wir das Fleisch vom Nachbarbetrieb Sternenhof der Familie Bachmann-Erlar oder von der Metzgerei Nessier in Münster.

Raclettekäse beziehen wir von der Biokäserei in Glurigen und der Sennerei Grenchols. Unsere Fonduemischung kommt vom Brigerberg „La ferme“ Gemmet.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiterinnen auf Anfrage gerne.

Herkunftsdeklaration: Rind CH; Schwein CH

Schön, wenn Sie sich bei uns wohl fühlen!

D'Spiis

aus dem Suppentopf

Gulaschsuppe mit Rindfleisch	12.50
<small>Entrecôte oder Huftstück vom eigenen Betrieb</small>	
hausgemachte Gemüsesuppe	9.50
mit „Chäs zum drischnätzä“	11.00

Warme Gerichte

Oberwalder Sied-Wurschgini mit Bauernbrot	12.50
<small>(Zubereitung ca. 15 Minuten)</small>	
Walliser Raclette vom Gommer Käse, Gschwelli und verschiedene hausgemachte Beilagen: pro Abstrich	8.00
à discrétion	32.00
Käseschnitte natur mit Käsekräuter	19.50
Käseschnitte mit Trockenfleisch & Käsekräuter	21.50
Fondue „Gurlet“ mit Weisswein	26.50/Pers.
Fondue „Stockalper“ mit Schaumwein	28.50/Pers.
<small>(Zubereitung ca. 20 Minuten)</small>	

Kalte Gerichte

Schiirli Brätt - Bergkäse und Hauswurst zum selber schneiden	13.00
Walliser Teller	24.50
<small>Trockenfleisch, Hamma, Speck, Hauswurst und Hobelkäse, Bauernbrot</small>	
Trockenfleischteller mit Bauernbrot	26.00
Hobelkäseteller mit Bauernbrot	16.00

Kuchenbuffet

diverse hausgemachte Kuchen	4.50 - 5.50
Rahmzuschlag	1.50

Dessert

Vanilleglacé mit Gommer Heidelbeeren	10.00
Vanilleglacé mit Rumtopf-Früchten	10.00

Apéro und Wii

Zum Apéro empfehlen wir ein Glas Walliser Wein oder ein Cüpli.
Und für den kleinen Gluscht: würzige Käse- & Wurststückjini

Stellina (Heidaschaumwein)	1,5dl	9.00
Stellina mit Holunderblütensirup	1,5dl	9.50
Stellina	7,5dl	45.00

<i>im Offenausschank</i>	1dl	5dl
Johannisberg	3.80	16.50
Cuvée Amor weiss	6.00	
Petite Arvine	7.00	
Pinot-Noir	4.80	22.50

Bauernhof-Knabbereien		8.00
<small>(Hobelkäsestückjini und Hauswurst mit Roggenbrot)</small>		

<i>Flaschenweine Weiss</i>	5dl	7,5dl
Fendant St-Léonard	18.00	27.00
Gewürztraminer, F.J. Mathier	22.00	
Johannisberg, F. J. Mathier Salgesch		31.00
Heida, F. J. Mathier Salgesch		37.00
Cuvée Amor weiss, F. J. Mathier Salgesch		39.00
<small>(Assemblage: Gutedel, Sauvignon blanc, Gewürztraminer)</small>		

Petite Arvine, Cave Cave du Rhodan		42.00
<i>Flaschenweine Rot</i>	5dl	7,5dl
Pinot-Noir Salquenen,	22.50	33.00
Cornalin, F. J. Mathier Salgesch		41.00
Amor rot (Assemblage: Pinot-Noir, Cornalin) F. J. Mathier		41.00

<i>Bier aus dem Wallis (Ausserberg)</i>		3dl
Suonen Bräu Gold (hell), Perle (dunkel)		5.50
Suonen Bräu Kräuter		5.50
Alkoholfreies Bier Feldschlösschen		4.50

Z'Triichä

Warme Getränke

Kaffee		4.20
Tee Assam, Chai, Medina, Rooibosh Vanille, Früchtetee, Verveine		4.20
Warme Ovo/Chocolat		4.50
Schiirli Schoggimilch		6.00
Schiirli Schoggimilch mit Baileys		8.00
Apfelpunsch hausgemacht		4.20
Holunderblütenpunsch hausgemacht		4.20
Holunderbeerenpunsch hausgemacht		4.20
Früchterumpunsch äs het so langs het		5.00
Warme Wii (Glühwein alkoholhaltig)		5.00
Schiirli Kaffee		8.00
Kaffee Amaretto oder Baileys		8.00
Kaffee fertig /Luz		7.00

Verdauerli

Kirsch, Zwetschgen, Kernobst	2cl	37.5%	4.50
Williamine, Abricotine,	2cl	43%	6.00
Vieille Prune, Calvados	2cl	41%/40%	6.00

Kalte Getränke

Mineral kohlenensäurehaltig	1,5l		8.00
Rivella	1,5l		10.00
<i>Offenausschank</i>	2dl	3dl	5dl
Mineral	2.20	3.00	4.50
Rivella	2.50	3.50	5.00
Apfelsaft gespritzt	2.50	3.50	5.00
Apfelsaft	3.00	4.00	5.50
Holunderblütensirup	2.50	3.50	5.00
Waldbeertee kalt	2.20	3.00	4.50
Hittä-Tee kalt	2.20	3.00	4.50