

Weinbegleitung

zum Einstieg:

R'osez «Vin mousseux rosé Sec» AOC Valais

Fernand Cina, Salgesch

Rebsorten: Pinot Noir

Glas 10cl CHF 8.50

zur Vorspeise und Suppe:

High five «Assemblage blanc» AOC Valais

Fernand Cina, Salgesch

Rebsorten: Humagne Blanc, Heida, Petite Arvine, Chasselas, Johannisberg

Glas 10cl CHF 8.90

Flasche 75cl CHF 65.00

zum Hauptgang:

Diolinoir Grandmaître Barrique AOC Valais

Gregor Kuonen, Salgesch

Rebsorten: Diolinoir

Flasche 50cl CHF 44.00

Flasche 75cl CHF 66.00

zum Dessert:

Leuca fortis «Kraft aus Leuk» AOC Valais

Leukersonne, Susten

Rebsorten: Pinot Noir

4cl CHF 6.00

Flasche 37.5cl CHF 45.00

zum Kaffee:

Vieil Abricot Barrique

Adrian & Diego Mathier, Salgesch

2cl CHF 9.60

Freitag, 01. August 2025



1. August-Menu

**Quinoa-Kartoffel-Strudel
lauwarmer Ziegenkäse**

**Walliser Gerstensuppe
Trockenspeck**

**Kalbsfilet
Morchelrahmsauce |
Röstigaletten | Gemüse**

**Aargauer Rüeblitorte
Frischkäseglasur | Rahm**

CHF 69.00

Das Hotel Bettmerhof-Team wünscht einen guten Appetit
und einen erlebnisreichen 1. August auf der Bettmeralp.