

herzlich willkommen im VERNISSAGE berghaus plattjen

hüttenwartin chantal und das berghaus team freuen sich, dich begrüßen und verwöhnen zu dürfen! ein mix von rustikalem berghaus-charme und modern-stylischem alpengroove erwartet dich auf und nebem dem teller. einfach mit einem tick mehr... lass dich mitreissen, «en güeta» und viel vergnügen!

ouverture - vorspeisen, suppen und wintergeschichten



klare berghaus gemüsesuppe - alles gute vom gemüse mit croûtons	9
randensuppe - rote beete trifft auf apfel mit crème fraîche und mandeln	11
rote thai curry suppe - die rassige asiatin...	12
mit pochierten pouletstücken	+ 5
mit pochierten riesenkrevetten	+ 8
<i>* unsere weinempfehlung: chardonnay aoc valais, cave, biber (auch im glas)</i>	
raclette garniert - mit kartoffeln oder auf brot serviert	9
<i>* unsere weinempfehlung: heida, st. jodernkellerei (auch im glas)</i>	
berghaus salat - gemischter blattsalat mit mildem ziegenkäse, mandeln, aceto balsamico und olivenöl	14
geräucherte entenbrust - mit orangenpfeffersalat und apfel-balsamico	20
<i>* unsere weinempfehlung: cornalin, landsknecht weine</i>	
gegrillte jakobsmuscheln - mit mango-frühlingszwiebelsalsa und limettenvinaigrette	19
<i>* unsere weinempfehlung: l'or de conthey, jaques germanier</i>	
walliser teller - saaser randenwurst, hobelspeck, trockenfleisch, rohschinken, gehobelter bergkäse, roggenbrot und butter	25
<i>* unsere weinempfehlung: cuvée madame rosemarie, adrian mathier (auch im glas)</i>	

höhenflüge - die hauptgänge



penne bella italia - mit tomaten-basilikumsauce und büffelmozzarella	20
penne baumnusspesto - mit eingelegten tomaten, rucola und parmesan	22
vegi rösti - mit tomaten, rucola und wintergemüse	24
berghaus rösti - mit lauch, zwiebeln, trockenfleisch, speck und spiegelei	25
maispoulardenbrust - mit tagliatelle und tomaten-pilzragout	27
gebratener wolfsbarsch - mit safranrisotto und sesamöl-koriander-vinaigrette	28
<i>* unsere weinempfehlung: petite arvine, collection f, les fils de charles favre</i>	




siedfleisch - vom kalb mit bouillonkartoffeln und wintergemüse 35

rindsfiletmedaillon - mit portweinjus, kartoffelgratin und wintergemüse 44

** unsere weineempfehlung: syrah magnum, patricia et gerald besse (auch im glas)*

finale - die desserts oder der kleine zuckerschub

schoggimousse - mit heissen amaretto-kirschen  12

meringue - mit heissen beeren, vanilleglace und rahm 13
DAS original vom kemmeriboden, schangnau im emmental

lauwarmes schoggi-brownie - mit geschlagenem rahm, vanilleglace 13

luftiger fruchtekuken - mit oder ohne rahm 7
dazu schokoladen- oder vanilleglace +3

VERNISSAGE snacks - genuss pur -life is great!

(servieren wir dir gerne täglich ab 14.00 Uhr)



gommer cholera - blättereig gefüllt mit kartoffeln, äpfeln, zwiebeln, lauch und raclettekäse, serviert mit salat garnitur 16

** unsere weineempfehlung: johannisberg, st.jodernkelleri oder pinot noir, hurlevent (beide auch im glas)*

s' z'vieri - gegrillte kartoffeln mit rauchlachs und sauerrahm mit frischen kräutern 14

wallo's wienerli- im kräuterfass, mit senf und brot 12

typisch VERNISSAGE! - unser label für wahrhaftige «haute cuisine» und «genuss pur!»

wann immer möglich berücksichtigen wir lokale produzenten und lieferanten beim einkauf. poulet, kalb, trockenfleisch und wursterzeugnisse stammen aus der schweiz, rind aus brasilien, (rauch-) lachs und jakobsmuscheln aus schottland, riesencrevetten aus asien (thailand und vietnam). herkunft der spezialität des tages auf anfrage.

übernachtungen im VERNISSAGE berghaus plattjen auf 2418

m.ü.m

schlafen wo's am schönsten ist! in unserem hotel unter **1001 sternen**, wahlweise im historischen doppelzimmer «mittaghorn» oder den massenlagern «dom» (5 pers.) und «fletschhorn» (8 pers.). geschlafen wird mit dem luxus von **nordischen betten** (duvets). eine **warmwasserdusche** garantiert für wohlgefühl nach einem aktiven tag am berg (frottee inklusive). hüttenwart chantal freut sich auf deine anfrage!

das 1. klimaneutrale berghaus

zusammen mit der non-profit organisation myclimate wurde der CO₂-ausstoss vom VERNISSAGE berghaus plattjen berechnet (8.94t/jahr) und durch gekaufte klimazertifikate kompensiert. das geld fliesst dabei in ein projekt in madagaskar, welches solarkocher bei der lokalen bevölkerung einführt. dies reduziert den abholzungsdruck auf lokale wälder. danke!



alle preise in CHF inklusive 8% MWST, service und taxen. fremdwährungen auf anfrage.

offenausschank weine weiss & rot

fendant tous les vents , les fils de charles favre, sion	per dl	5
johannisberg , st. jodernkellerei, visperterminen	per dl	5.5
chardonnay aoc valais '09 , cave biber, salgesch	per dl	7.5
heida '09 , st. jodernkellerei, visperterminen	per dl	8.5
dôle , les fils de charles favre, sion	per dl	5
pinot noir, hurlevent '09 , les fils charles favre, sion	per dl	7
cuvée madame rosmarie '09 , adrian mathier, salgesch	per dl	9
syrah magnum '08 , patricia et gérald besse, martigny	per dl	11

flaschenweine weiss & rosé



fendant ferienart '09 , les fils de charles favre, sion	43
dieux de viège '09 , kellerei chanton, visp	46
chardonnay aoc valais '09 , cave biber, salgesch	52
heida '09 , st. jodernkellerei, visperterminen	56
sauvignon blanc barrique '08 , jacques germanier, conthey	58
petite arvine, collection f '09 , les fils de charles favre, sion	64
œil de perdrix '09 , landsknecht weine, christoph matter, susten-leuk	48

flaschenweine rot



dôle ferienart '09 , les fils de charles favre, sion	45
pinot noir, hurlevent '09 , les fils de charles favre, sion	47
assemblage des cépages rouges , assemblage ferienart '10	54
als magnum-flasche	100
cuvée madame rosmarie '09 , adrian mathier, salgesch	58
cornalin '09 , landsknecht weine, christoph matter, susten-leuk	60
humagne rouge, collection f '09 , charles favre, sion	72
syrah '08 , patricia et gérald besse, martigny	78
als magnum-flasche	140



villa donoratico '07 , tenuta argentiera, bolgheri doc, toscana (it)	52
santagostino '07 , firriato, sizilien (it)	64
barbera d'asti augusta '09 , Isolabella della croce, piemonte (it)	78
argentiera '07 , tenuta argentiera, bolgheri doc superiore, toscana (it)	90
la dame de montrose '07 , st. estèphe (fr)	97

champagner, schaum- & dessertwein



moët & chandon, brut impérial	cüpli	0.1	18
	schöppli/demi/filette	0.375	59
	flasche/impérial	0.75	115
	magnum	1.5	220
prosecco, la jara, aus biologischem anbau, fruili (it)	cüpli	0.1	9
	flasche	0.75	58
la dame de sion, les fils de charles favre, sion	flasche	0.75	76
moscato d'asti valdiserre, isolabella della croce, piemonte (it)	flasche	0.75	49
l'or de conthey '06, jaques germanier, conthey		0.375	60

heisses - ohne kurve

kaffee & espresso - respect, italienische röstung	4.5
milchkaffee, heisse ovo & schoggi (caotina)	5
cappuccino & latte macchiato	5.5
kaffee, ovo & schoggi mélange (mit rahm)	6
chai latte - indischer gewürztee mit milch	5
punsch - apfel, rum & orange	5

heisse kurvenwasser



berghaus kaffee - mit zwätschge, kernobst, whisky, orangenlikör, rahm	9
kaffee plus - mit baileys oder amaretto und rahm	9
kaffee fertig & lutz - mit zwätschge oder chrüter	7.5
jägertee & tee rum	7.5

tee



sämtliche tees stammen ausschliesslich aus kontrolliertem biologischem anbau. die edlen teebeutel sind handgefertigt und biologisch abbaubar. es versteht sich von selbst, dass bei der produktion der tees und der diversen aromen sowie der herstellung der beutel sämtliche standards des fairen handels eingehalten werden. du hast die wahl

sirocco tee - english breakfast, darjeeling, earl grey, olong, grüntee mit jasmin duft fruchtete, rotbusch, verveine, schweizer kräuter, marokkanische minze, ingwer zitrone, kamille orange, schwarztee zitrone orange	5
---	---

durstlöscher - kaltes vergnügen

mineral- & süsswasser, orangensaft	3 dl	4.5
die klassische auswahl (henniez, rivella, coca-cola usw.)	5 dl	6.5

sirup vom siroupier de berne 	3dl	5
altbewährt und doch modern	5dl	7

hausgemachter berghaus eistee 	3 dl	4.5
der mega klassiker	5 dl	6.5

bier valaisanne vom fass	stange	3 dl	4.5
	humpe	5 dl	7

schlossgold alkoholfrei	3.3 dl	6
--------------------------------	--------	---

suure most klar	5 dl	7
------------------------	------	---

schneider weisse hell	5 dl	8.5
------------------------------	------	-----

härteres



williamine & abricotine , morand (43 %)	2 cl	6
--	------	---

génépi , rostal, grand st-bernard sa (42 %)	2 cl	7
--	------	---

vielle williams barrique , hecht (40%)	2 cl	7
---	------	---

vielle apricots barrique , hecht (40%)	2 cl	7
---	------	---

vielle prune barrique , hecht (40%)	2 cl	7
--	------	---

eau-de-vie d'abricot , du pont (42%)	2 cl	7
---	------	---

lie-cœurs abricot , du pont (15.1%)	2 cl	7
--	------	---

marc de heida , chanton (42%)	2 cl	7
--------------------------------------	------	---

appenzeller , alpenbitter (27 %)	2 cl	7
---	------	---

calvalais hors d'âge , solioz (40 %)	2 cl	9
---	------	---

castle gin , the first, käasers schloss (43 %)	4 cl	18
---	------	----

castle whisky , smoke barley, käasers schloss (43 %)	4 cl	18
---	------	----

xellent swiss vodka (40 %)	4 cl	13
-----------------------------------	------	----

havanna club , 3 años (40 %)	4 cl	11
-------------------------------------	------	----

grappa solli , isolabella della croce, piemont/it (40 %)	2 cl	7
---	------	---

grappa solli barrique , isolabella della croce, piemont/it (40 %)	2 cl	7
--	------	---

allfällige zusatzgetränke (orangensaft, cola usw)		+2.5
--	--	------