



Vorspeisen

Entrées - Starters

			1/2	1/1
<i>Kalt</i>	Walliser Trockenfleisch		15,--	25,--
<i>Froide</i>	<i>Viande séchée du Valais</i>			
<i>Cold</i>	Air-dried beef from Valais			
	Walliser Rohschinken		13,50	23,--
	<i>Jambon cru du Valais</i>			
	Dry-cured ham from Valais			
	Hauswurst und Walliser Käse mit Roggenbrot			12,50
	<i>Saucisse et fromage valaisans et pain de seigle</i>			
	Dried sausage and cheese with rye-bread			
	Whymper-Teller			29,--
	Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst und Käse			
	<i>Viande séchée, jambon cru, lard, saucisse valaisanne et fromage</i>			
	Dried beef, dry-cured ham, bacon, dried sausage and cheese			
	Melone mit Rohschinken			16,50
	<i>Melon et jambon cru</i>			
	Melon with dry-cured ham			
<i>Warm</i>	Bouillon mit Pfannkuchenstreifen und Sherry			8,50
<i>Chaude</i>	<i>Bouillon Célestine au sherry</i>			
<i>Hot</i>	Beef broth with sliced pancakes and Sherry			
	Walliser Weinsuppe			9,50
	<i>Potage au vin valaisan</i>			
	Wine soup Valais style			
	* Burgunderschnecken	6 / 12 Stück	12,50	23,--
	<i>Escargots à la Bourguignonne</i>	6 / 12 pièces		
	Snails in garlic-herb butter	6 / 12 pieces		

* Zubereitungszeit: mindestens 10 Minuten
Temps de préparation: au moins 10 minutes
 Preparation time: at least 10 minutes

Alle Preise pro Person in CHF und inkl. MwSt / 01.06.2019

Salate

Salades - Salads

1/2

1/1

Grüner Salat

Salade verte

Green salad

9,--

Gemischter Salat

Salade de crudités

Mixed salad

11,50

Cervalatsalat

Salade de cervelas

Swiss sausage salad

19,--

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Tomates-mozzarella au basilic frais

Tomatoes with mozzarella and fresh basil

11,50

16,--

Kindermenu

Menus pour enfants - Children's menus

bis 12 Jahre



Pouletschnitzel paniert mit Pommes frites

Escalope de poulet panée et pommes frites

Breaded escalope of chicken with French fries

15,--

Rindsfilet vom Grill mit Pommes frites

Filet de bœuf grillé et pommes frites

Grilled fillet of beef with French fries

100 gr.

23,--

Fleischgerichte

Viande mets – Meat dishes

Bratwurst „Whymper-Stube“ mit Pommes frites	22,--
<i>Saucisse „Whymper-Stube“ et pommes frites</i>	
Sausage „Whymper-Stube“ and French fries	
„Fitnessteller“	
Bunt gemischter Salatteller mit...	
<i>Salade de crudités et...</i>	
Colorful mixed salad with...	
 ...Pouletbrust, <i>suprême de poulet</i> , chicken breast	23,--
 ...Schweinssteak, <i>steak de porc</i> , pork steak	25,--
 ...Rindssteak, <i>steak de bœuf</i> , beef steak	30,--
* Schweinsschnitzel paniert	28,50
<i>Escalope de porc panée</i>	
Breaded escalope of pork	
Lamm-Entrecôte (Medaillons) mit grünen Bohnen, Folien-Kartoffeln und Kräuter-Sauerrahmsauce	37,50
<i>Entrecôte d'agneau (médaillons), haricots verts, pommes de terre au four et sauce à la crème aigre et aux fines herbes</i>	
Lamb entrecôte (médaillons) with French beans, baked potatoes and herb sour-cream sauce	
* Rinds-Pfeffersteak vom Grill mit Pfeffersauce	35,--
<i>Steak de bœuf au poivre grillé et sauce poivrade</i>	
Grilled beef pepper steak and pepper sauce	
* Rinds-Hohrückensteak	250 gr. 39,--
<i>Côte couverte de boeuf</i>	
Prime rib of beef	
* Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter	45,--
<i>Filet de bœuf grillé et beurre aux herbes</i>	
Grilled fillet of beef with herb butter	

* Als Beilage servieren wir Ihnen Gemüse und Pommes frites oder Reis.
Comme garniture nous vous proposons des légumes et pommes frites ou riz.
As side dish we serve vegetables and French fries or rice.

Unsere Spezialitäten

Nos spécialités – our specialities



Fleischfondues

Fondues à la viande - Meat fondues

ab 2 Personen / dès 2 personnes / from 2 persons

Unsere Fleischfondues servieren wir Ihnen mit verschiedenen frischen Salaten, Saucen, Früchten und Pommes frites und/oder Reis.

Nos fondues à la viande sont servies avec une variété de salades fraîches, sauces, fruits et pommes frites et/ou riz.

Our meat fondues are served with a variety of fresh salads, sauces, fruits, French fries and/or rice.

Bourguignonne	Rindfleisch <i>Viande de bœuf</i> Beef	pro Person	45,--
Chinoise	Rinds- und Kalbfleisch <i>Viande de bœuf et de veau</i> Beef and veal	pro Person	47,--
Whymper-Stube	Rindsfilet, in Bouillon <i>Filet de bœuf, en bouillon</i> Fillet of Beef, in broth	pro Person	49,--
	Supplements Fleisch / <i>Viande</i> / Meat	1 Portion, 120 gr.	15,--



Raclette

Portion			9,--
	mit Cornichons, Silberzwiebeln, Aprikosen Chutney und Kartoffeln <i>avec oignons blancs, cornichons, chutney d'abricot et pommes de terre en chemise</i> with pickled pearl onions, gherkins, apricot chutney and Jacket potatoes		



Käsefondues

Fondues au fromage - Cheese fondues

Preise pro Person ab 2 Personen resp. Portionen / prix par personne dès 2 personnes resp. portions /
price per person from 2 people resp. portions

Zuschlag für Einzelportion CHF 2.-- / Supplément portion individuelle CHF 2.-- / Supplement for single serving CHF 2.--

Alle unsere Käsefondues servieren wir mit Brot und Kartoffeln.

Toutes nos fondues au fromage sont servies avec du pain et des pommes de terre en chemise.

All our cheese fondues are served with bread and Jacket potatoes.

Käsefondue	25,50
<i>Fondue au fromage</i> Cheese fondue	
Käsefondue „Hausart“ mit Birnen serviert	28,--
<i>Fondue au fromage maison servie avec poires</i> Cheese fondue "House specialty" served with pears	
Tomatenfondue	28,--
<i>Fondue aux tomates</i> Cheese fondue with tomatoes	
Käsefondue mit frischen Champignons	28,--
<i>Fondue au fromage et champignons frais</i> Cheese fondue with fresh mushrooms	
Käsefondue mit Gorgonzola	28,--
<i>Fondue au gorgonzola</i> Cheese fondue with gorgonzola	
Käsefondue mit Chili	28,--
<i>Fondue au fromage et Chili</i> Cheese fondue with Chili	
Käsefondue mit Walliser Rohschinken	28,--
<i>Fondue au fromage et jambon cru du Valais</i> Cheese fondue with dry-cured ham from Valais	
Käsefondue mit Prosecco	30,--
<i>Fondue au fromage avec Prosecco</i> Cheese fondue with Prosecco	



"Fondueplausch"

zu unseren Käsefondues – avec nos fondues au fromage – with our cheese fondues

ab 2 Personen / dès 2 personnes / from 2 persons:

Trockenfleisch, Cherry-Tomaten, Birnen, Champignons, Maiskolben, Silberzwiebeln und Cornichons	pro Person	8,50
<i>viande séchée, tomates-cerises, poires, champignons, épis de maïs, oignons blancs et cornichons</i> air-dried meat, cherry-tomatoes, pears, mushrooms, baby corn, pickled pearl onions and gherkins		

Extras

Cornichons + Silberzwiebeln / *oignons blancs + cornichons* / pickled pearl onions + gherkins
Champignons / *champignons* / mushrooms
Birnen / *poires* / pears
Cherry-Tomaten / *tomates-cerises* / cherry-tomatoes
Maiskolben / *épis de maïs* / baby corns

pro Portion

3,50

Allergien

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

Sur demande, notre personnel se fera un plaisir de vous informer sur les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.

On request, our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that can trigger allergies or intolerances.

Fleischherkunft

Provenances de la viande / Meat provenance:

Schwein / <i>Porc</i> / Pork	SUI
Kalb / <i>Veau</i> / Veal	SUI
Rind / <i>Boeuf</i> / Beef	POL / PRY
Poulet / Chicken	SUI
Lamm / <i>Agneau</i> / Lamb	NZL / AUS ¹⁾

¹⁾ Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques.

May have been produced using non-hormonal performance-enhancing substances such as antibiotics.

Desserts

1/1

Kindereis "Piet"	(Vanille/Chocolat)	6,--
<i>Glace enfant "Piet"</i>	(vanille/chocolat)	
Children's ice-cream "Piet"	(vanilla/chocolate)	
Gemischtes Eis, 2 Kugeln	(Vanille, Mocca, Sorbets Zitrone, Aprikose)	7,--
<i>Glace panachée, 2 boules</i>	(vanille, café, sorbets citron, abricot)	
Mixed ice-cream, 2 scoops	(vanilla, mocca, sherbets lemon, apricot)	
mit Schlagrahm / avec crème Chantilly / with whipped cream		8,--
Meringue mit Schlagrahm		9,--
<i>Meringue Chantilly</i>		
Meringue with whipped cream		
mit Vanille-Eis / avec glace à la vanille / with vanilla ice-cream		12,50
Coupe Dänemark		10,--
<i>Glace à la vanille, sauce chocolat et crème Chantilly</i>		
Vanilla ice-cream with hot chocolate sauce		
Aprikosensorbet mit Abricot		12,--
<i>Sorbet Valaisan</i>		
Apricot-sherbet with Abricot		
Sorbet Whympfer-Stube		12,--
<i>Sorbet citron et Prosecco</i>		
Lemon sherbet with Prosecco		
„Colonel“		14,--
Zitronensorbet mit Wodka		
<i>Sorbet citron et vodka</i>		
Lemon sherbet with vodka		
Apfelstrudel mit Vanillesauce		11,--
<i>Strudel aux pommes et sauce vanille</i>		
Apple strudel with vanilla sauce		
Rote Kirschen im Kirsch		10,--
<i>Griottes au Kirsch</i>		
Cherries in kirsch-schnaps		
mit Vanille-Eis / avec glace à la vanille / with vanilla ice-cream		13,50