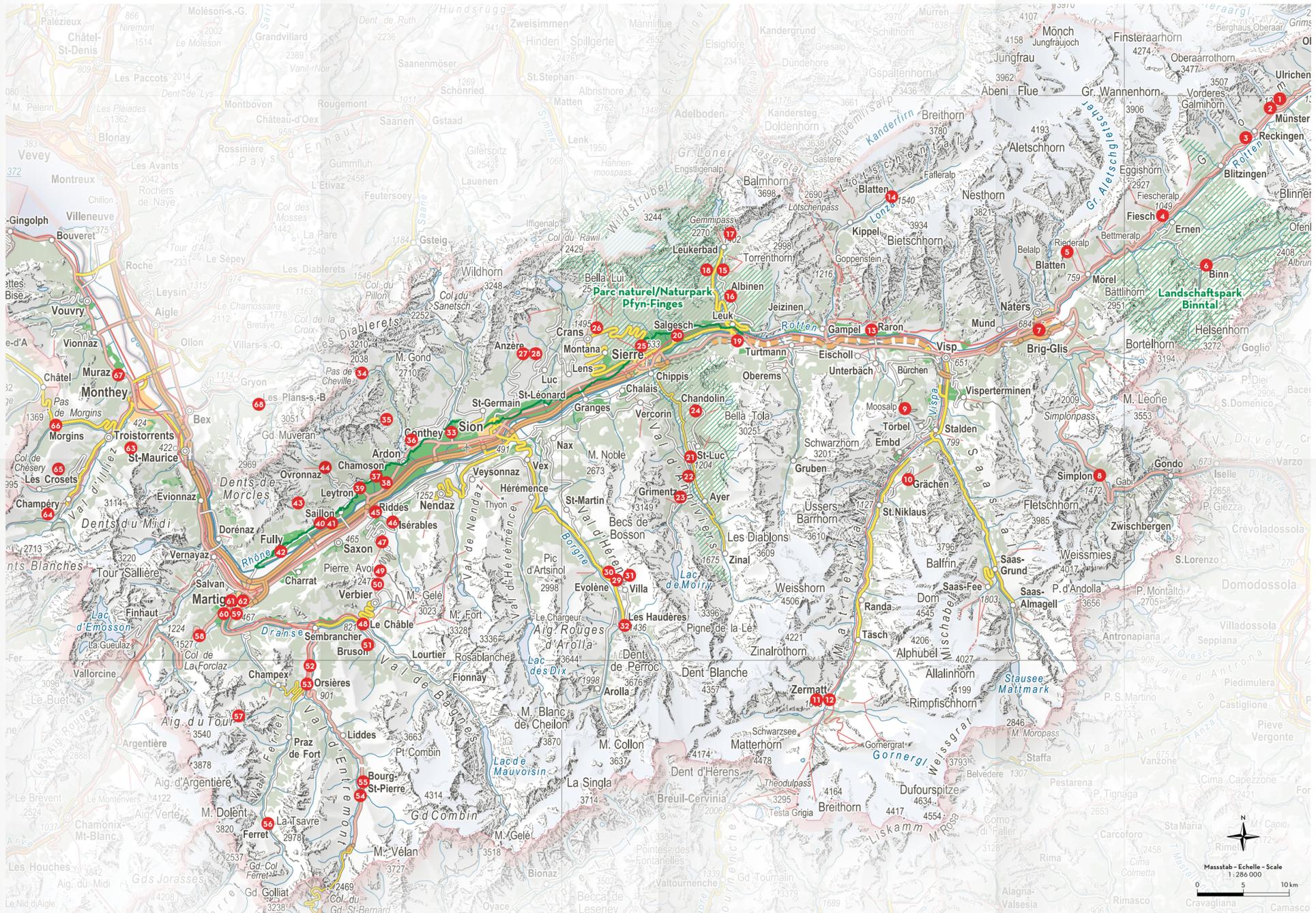


# 68 Adressen für Walliser Genuss.

- Hotel Restaurant Landhaus**  
Münster  
Das Restaurant Landhaus befindet sich in einem wunderschönen Holzchalet in Münster und überzeugt seine Gäste mit einer regionalen und authentischen Küche. Hausgemachte Choléna, gereiftes Rindfleisch oder Rindfleischbraten sind Teil der Spezialitäten des Lokals.  
landhaus-gom.ch  
027 973 22 73
- Hotel Restaurant Croix d'Or & Poste**  
Münster  
Von der frischen Forelle bis zum hausgemachten Glace bietet das historische Hotel-Restaurant aus dem Jahr 1620 eine regionale Speisekarte und lädt dazu ein, die Ruhe im Herzen des Goms zu geniessen.  
hotel-postmuenster.ch  
027 974 15 15
- Hotel Tenne**  
Glungins  
Im idyllischen Goms gelegen, bietet das renovierte Restaurant mit 13 Gaull&Millau-Punkten in einem authentischen Holzchalet seinen Charme in gemütlicher Atmosphäre.  
tenne.ch  
027 923 65 92
- Hotel des alpes**  
Fiesch  
Dieses historische Hotel empfängt Sie in einer warmen Feng-Shui-Atmosphäre. Lassen Sie sich von den Spezialitäten des Tals wie dem Bier-Senf-Käsefondue und der grossen Auswahl an Bären wie dem selbstgebrauten Aletsch-Bier verführen.  
des-alpes.ch  
027 971 15 06
- Restaurant Moosalp**  
Torbel  
Das Restaurant auf der Moosalp mit traditionellem Charme und sonniger Terrasse hat 14 Gaull&Millau-Punkte. Hier werden lokale Produkte in einer kreativen mediterranen Küche neu interpretiert, darunter Alpenschnitt mit Eglifilets, Raclette vom Holzfeuer oder Eringerfilet.  
moosalp.ch  
027 952 14 95
- Flambé Fusion Restaurant**  
Grächen  
Erkennbar an seinem imposanten Steinturm, bietet das Restaurant eine traditionelle gemütliche Atmosphäre, in der Sie Walliser Spezialitäten und Weine geniessen können. Dazu gehören am Tisch flambierte Gerichte.  
flambe.ch  
027 956 25 15
- Potato Fine Food Restaurant**  
Zermatt  
Das Restaurant im Herzen von Zermatt serviert lokale Produkte aus einem Umkreis von 50 Kilometern. Raffinierte Küche und regelmässig aktualisierte Karte.  
potatozermatt.ch  
027 966 51 50
- Chez Vrony**  
Zermatt  
Dieses Restaurant in einem Alpenchalet aus altem Mauerwerk und Holz bietet eine herrliche Terrasse mit Blick auf das Matterhorn. Zum Angebot gehören vor allem Hofprodukte wie Käse, Trockenfleisch und Burger. 14 Punkte und Gastgeber des Jahres 2022+ von Gaull&Millau.  
chezyrony.ch  
027 967 25 52
- Restaurant Buljes**  
Leukerbad  
Dieser idyllische Ort ist zu Fuss erreichbar und bietet als Belohnung einen Panoramablick auf die Gassen. In der Küche stehen Alpenzander aus Sutten und Eringerfleisch mit dem Label «Fleur d'Hérens» hoch im Kurs.  
buljes.ch  
027 470 14 84
- Restaurant Tea-Room Mathieu**  
Sion  
In diesem Restaurant mit seiner wunderschönen Terrasse im Herzen des Naturparks Pfyn-Finges erwartet Sie eine Karte mit regionalen Riggen, Traubenbrenn- und Getreidespezialitäten. Die köstlichen Desserts sorgen für einen perfekten Abschluss.  
baxkerie-mathieu.ch  
027 567 54 40 / 027 473 13 59
- Hotel Arkanum**  
Salgesch  
Das Restaurant Höllewein des Hotels Arkanum im Winterdorf Salgesch verwöhnt Genussummenschen mit einer traditionellen Küche mit lokalen Produkten, einer Karte mit Leckereien aus dem Naturpark Pfyn-Finges sowie Fisch- und Fleischspezialitäten aus der hauseigenen Räuchererei.  
hotelarkanum.ch  
027 451 21 00
- Berghaus Toni**  
Riederalp  
Dieses traditionelle Chalet wurde zu einem Hotel-Restaurant umgebaut und befindet sich in der Nähe der Pisten und der schönsten Wanderungen in der Aletsch-Ära. Seine hochwertige Küche und eine Fondue werden Sie nicht enttäuschen.  
berghaus-toni.com  
027 927 16 56
- Restaurant Albrun**  
Binn  
Innerten der grünen Binnental Landschaft entfaltet das Restaurant mit 15 Gaull&Millau-Punkten in einem authentischen Holzchalet seinen Charme und bringt das Beste aus den regionalen Produkten hervor.  
albrun.ch  
027 971 45 82
- Restaurant Channa**  
Brig  
Ideal im Zentrum von Brig gelegen, kombiniert dieses Familienrestaurant Walliser Spezialitäten mit italienischer Küche. Im Sommer können Sie diese im Innenhof mit mediterranem Charme geniessen.  
channa-brig.ch  
027 923 65 56
- Hotel Fletschhorn**  
Simplon  
Das Hotel verfügt über eine traditionelle Lounge und einen Speiseraum mit einer atemberaubenden Aussicht. Die von Generation zu Generation weitergegebenen Rezepte für Luftgetrocknetes Fleisch und Käsefondue sind ein Genuss für Genussummenschen.  
hotelfletschhorn.ch  
027 979 11 38
- Restaurant Schmitta**  
Raron  
Dieses charmante Restaurant lädt Sie ein, verschiedene Variationen des Rarner Eglifilets in einer warmen Oase der Ruhe auf der von einer blühenden Laube beschatteten Terrasse zu entdecken.  
schmitta-raron.ch  
027 954 23 33
- Hotel Edelweiss**  
Blatten  
Im gemütlichen Dorfrestaurant in Blatten im Lötschental geniessen Gäste die alpine Küche und das Panorama auf der grossen Terrasse. Für das Lötschentaler Menü spiegelt eine authentische, mit Liebe zusammengestellte Küche wieder restaurant-flaschen.ch  
hotedelweiss.ch  
027 959 13 63
- Hotel-Restaurant Flaschen**  
Albinen  
Das familiengeführte Haus ist eine Insel der Ruhe im Grünen. Eglifilets aus Raron, Fleisch vom heissen Stein, hausgemachte Glaces und Desserts – die Speisekarte spiegelt eine authentische, mit Liebe zusammengestellte Küche wieder.  
restaurant-flaschen.ch  
027 470 17 55
- Wirtshaus Godswärgjstubu**  
Albinen  
In diesem historischen Gebäude von 1636 im Herzen von Albinen fühlen Sie sich wie bei Grossmama. Das authentische Bauernhaus verspricht eine Zeitreise zu den Walliser Wurzeln.  
auf-reservation.com  
027 473 21 66
- Au Manoir d'Anniviers**  
Anniviers  
Dieses grosse, blumengeschmückte Chalet im Herzen des Val d'Anniviers ist ein beliebter gastronomischer Zwischenstopp für Muscafondue, Fondue Annivierade, frische Forellen und andere Spezialitäten.  
aumanniviers.ch  
027 455 18 96
- La Gougria**  
Chamonix-Mt-Blanc  
Mit einem atemberaubenden Blick auf die Kaiserkrone, die sogenannte «couronne impériale», ist dieses Dorfrestaurant der ideale Ort, um ein Fondue oder einen Eringerburger zu geniessen.  
lagougria.ch  
027 475 13 03
- Becs-de-Bosson**  
Grimenz  
Mit seinen schillernden Geranien, führt das Dorf barock ist, bietet dieses Restaurant im Herzen des Chalet Käsegerichte und Trockenfleischprodukte aus dem Tal an.  
becsdebosson.ch  
027 475 19 79
- Chandolin Boutique Hotel - Restaurant**  
Chandolin  
Das Restaurant des Chandolin Boutique Hotels verbindet Authentizität, Design und eine raffinierte Bistrotküche. Der Chef zaubert Gerichte, die von Qualität sind.  
chandolinboutiquehotel.ch  
027 564 44 44
- Château de Villa**  
Sierra  
Das Schloss, ein prächtiges Gebäude und ein wahrer Raclette-Tempel, unterstreicht in seinen historischen Sälen die Aromen des Walliser Erbes zusätzlich. In der Vintoth finden sich mehr als 750 ausserlesene Tropfen.  
chateaudevilla.ch  
027 455 18 96
- Restaurant Le Mayen**  
Evöline  
Mit dem Charme des Steins und der Wärme des Holzes bietet dieses schöne Bauwerk am Dorfeingang von Evöline eine urige und gemütliche Atmosphäre, in der Sie Käse, Gerichte und Fleisch aus der Region probieren können.  
lataverneevoleinard.ch  
027 283 12 02
- La Paix & La Grange**  
Evöline  
In diesen Walliser Stadeln aus dem 18. Jahrhundert, umgebaut in ein Carnotzel und ein charmantes Restaurant, können Sie ein Käsefondue bieten, das in einem Brot-Caquelon serviert wird, geniessen.  
lapaixlagrange.ch  
027 283 13 79
- Restaurant Dents de Veisivi**  
Les Haudères  
Das Restaurant im Herzen von Les Haudères empfängt seine Gäste auf einer grossen Terrasse oder im Wintergarten mit Natursteinwand. Zu seinen Spezialitäten gehören das Caquelon «Veisivierde» mit mariniertem Eringerfleisch und geprüpftes Lammefleisch aus der Region.  
veisivi.ch  
027 283 11 01
- Les Premiers Pas**  
Anzère  
Im Herzen der Fussgängerzone von Anzère bietet dieses Restaurant, das wie eine Walliser Alpe aussieht, eine abwechslungsreiche Speisekarte: Walliser Spezialitäten, heisser Stein und Fleischfondues mit hausgemachten Sauzen.  
lespremierspas.ch  
027 396 29 20
- Le Refuge**  
Evöline  
Rindfleisch «Fleur d'Hérens», Käse aus Les Haudères und Lammfleisch aus Evöline. Die Köstlichkeiten der Region werden in diesem Grossraum Chalet mit seinem Speiseraum aus Arvenholz zubereitet.  
ler Refuge.ch  
027 283 19 42
- La Taverne Évoléinarde**  
Evöline  
Mit dem Charme des Steins und der Wärme des Holzes bietet dieses schöne Bauwerk am Dorfeingang von Evöline eine urige und gemütliche Atmosphäre, in der Sie Käse, Gerichte und Fleisch aus der Region probieren können.  
lataverneevoleinard.ch  
027 283 12 02
- La Paix & La Grange**  
Evöline  
In diesen Walliser Stadeln aus dem 18. Jahrhundert, umgebaut in ein Carnotzel und ein charmantes Restaurant, können Sie ein Käsefondue bieten, das in einem Brot-Caquelon serviert wird, geniessen.  
lapaixlagrange.ch  
027 283 13 79
- Le Refuge**  
Evöline  
Rindfleisch «Fleur d'Hérens», Käse aus Les Haudères und Lammfleisch aus Evöline. Die Köstlichkeiten der Region werden in diesem Grossraum Chalet mit seinem Speiseraum aus Arvenholz zubereitet.  
ler Refuge.ch  
027 283 19 42
- Refuge du Lac de Derborence**  
Derborence  
Eingebettet in das erhabene, geschützte Tal von Derborence, bietet das Restaurant einen perfekten Gomerthalt für Wanderfreunde, die jederzeit lokale Gerichte geniessen möchten.  
refugederborence.ch  
027 346 14 28
- Le Clair-de-Lune**  
Erde  
Dieses Bergrestaurant abseits der ausgetretenen Pfade erfreut Liebhabende lokaler Produkte und Wildpflanzen. Herrlicher Blick auf das Rhonetal und die Alpen. Zwölf Gaull&Millau-Punkte.  
clairdelune.ch  
027 346 16 78
- Relais du Valais**  
Méroz  
Diese Abtei aus dem Jahr 1734 beherbergt einen warmen Tempel der lokalen Gastronomie im Herzen des Windorfes Méroz. Die Karte erfreut sowohl Genussummenschen als auch Weinbegierste.  
relaisduvalais.ch  
027 346 03 03
- Le carnet des Bains de Saillon**  
Saillon  
Das Restaurant mitten im Thermalzentrum Bains de Saillon verfügt über eine grosse Sommerterrasse und typischen Chalet-Charme. Walliser Spezialitäten und lokale Produkte stehen auf der Karte im Mittelpunkt.  
bainsdesaillon.ch  
027 602 40 10
- Café Le Centre**  
Chamonix  
Dieses charmante Restaurant im Zentrum des Dorfes Chamonix bietet eine feine Auswahl an Käsefondue sowie Fleisch- und Fischfondue. In der warmen Jahreszeit lädt die schattige und grüne Terrasse zum Verweilen ein.  
cafelecentre.ch  
027 744 13 89
- Relais de la Sarvaz**  
Saillon  
Am wunderschönen Walliser Weinweg gelegen, ist dieser Landgasthof ein kleiner Fleischer Paradies inmitten der Walliser Obstgärten, der seine Speisekarte an jede Jahreszeit anpasst.  
sarvaz.ch  
027 744 13 89
- La Maison des Résistants**  
Saint-Pierre-de-Clages  
In den Weinbergen von Chamonix liegt das Maison des Résistants, das von einem innovativen Landwirt geführt wird und eine originelle Küche aus lokalen Produkten anbietet. Die Kücheherbeit ist Mitglied der Slow Food Cooks' Alliance und zaubert Gerichte wie die Rosentopfsuppe mit Eringerfleisch, Eringergerber oder typische Produkte aus der Walliser Landwirtschaft.  
laimaisondesresistants.ch  
027 306 64 38
- Le Chavalard**  
Fully  
Le Chavalard in Fully nutzt vorzugsweise einheimische, saisonale Produkte und arbeitet dafür mit lokalen Produzenten zusammen. Die Kücheherbeit ist Mitglied der Slow Food Cooks' Alliance und zaubert Gerichte wie die Rosentopfsuppe mit Eringerfleisch, Eringergerber oder typische Produkte aus der Walliser Landwirtschaft.  
lechavalard.ch  
078 237 04 00
- Relais des Chasseurs**  
Chiboz (Fully)  
Oberhalb von Fully auf 1350 Metern gelegen, bietet dieser Familienbetrieb eine lokale Küche und eine atemberaubende Aussicht auf die Rhoneebene.  
relaisdeschasseurs.ch  
027 746 29 98
- Le carnet des Bains de Saillon**  
Saillon  
Das Restaurant mitten im Thermalzentrum Bains de Saillon verfügt über eine grosse Sommerterrasse und typischen Chalet-Charme. Walliser Spezialitäten und lokale Produkte stehen auf der Karte im Mittelpunkt.  
bainsdesaillon.ch  
027 602 40 10
- Ô Fondue Caquelon**  
Riddes  
Das Restaurant in Riddes serviert vornehmlich Käsegerichte, darunter traditionelle oder neu interpretierte Fondue und Raclettes mit saisonalen Zutaten. Ausserdem: Lebensmittelgeschäft und Boutique gleich nebenan sowie Durchführung von thematischen Veranstaltungen und Workshops.  
ofonduecaquelon.ch  
027 736 42 42
- Auberge du Mont-Gelé**  
Isérables  
Das 1943 erbaute und 2020 renovierte Gasthaus liegt im Herzen der 4 Wallises. Die Speisekarte besteht aus sorgfältig zubereiteten Walliser Gerichten, wobei der Schwerpunkt auf lokalen Produkten liegt.  
montgele.ch  
027 736 26 88
- Auberge La Troumaz**  
La Troumaz  
Das Restaurant empfängt Sie in einer authentischen Umgebung mit atemberaubender Aussicht. Mit einer zarten Mischung aus Einfachheit und Kreativität präsentiert die Küche lokale und regionale Gerichte: einheimisches Fleisch, Alpkäse, hausgemachte Würstchen und Terrinen.  
aubergelatozoumaz.com  
027 736 20 50
- L'Escalé**  
Le Châble  
Ideal an der Strasse nach Verbier gelegen, bietet das Restaurant einen perfekten Gourmetsstopp. Eringer-Hamburger, Cordon bleu mit Raclette von Bagnes, Eglifilets aus Raron.  
restaurantescalé.ch  
027 776 27 07
- Restaurant La Croix-de-Cœur**  
Verbier - La Troumaz  
Beliebter Gourmettreffpunkt für Schweizerliebende und Wandermöchte zwischen Verbier und La Troumaz. Das Restaurant bietet eine grosszügige Speisekarte. Rindstark, Röstli, Fondue und Käseschnitten.  
croix-de-coeur.ch  
027 775 25 36
- La Marmotte**  
Verbier  
Mit seiner privilegierten Lage auf den Höhen des Skigebiets von Savoleyres, bietet dieses authentische Bergchalet eine idyllische Umgebung und stellt Käse und die Aromen der Berge ins Zentrum.  
lamarmotte-verbier.com  
027 771 68 34
- Raclette House**  
Bruson  
Ehemals die Kantine des Sesselfests Bruson, in der die gute Laune des Wirtes widerhallt, ist dieses Bergrestaurant ein Tempel für Raclette, zwölf Käsefondue-sorten und Fondue Gaull&Millau.  
raclettehouse.ch  
027 776 14 70
- Le Catogne**  
Orsières  
Geniessen Sie auf der Terrasse oder im rustikalen Ambiente dieses charmanten Restaurants im Chaletlet in La Douay bei Orsières ein Raclette mit drei Käsesorten oder köstliches Eringerfleisch – serviert als Tatar oder auf dem Speckstein.  
glegere.ch  
027 783 12 50
- Auberge des Glaciers**  
La Fouly  
Mit seiner Panoramaterrasse bietet diese Gasthaus eine grosszügige Küche, gegrilltes Eringerfleisch im Sommer, Lamm, Walliser Käseschnitten und Fondue, die bei der Fondue-VM ausgezeichnet wurden.  
aubergedeglaciers.ch  
027 783 11 71
- Spaces Torroir**  
Laiterie d'Orsières  
Direkt in der Molkerei von Orsières und der ideale Ort, um in einem modernen, zwanglosen Ambiente Raclettes, Fondue oder Plättli mit regionalen Produkten zu probieren. Ausserdem: Verkauf lokaler Produkte direkt nebenan und die Möglichkeit, die Käserei zu besichtigen.  
laiterie-orseries.ch  
027 783 29 56
- Hôtel du Crêt**  
Bourg-Saint-Pierre  
Dieses charmante Gasthaus ist ein beliebter Gourmetsstopp. Es bietet Spezialitäten wie flambiertes Eringerfleisch am Galgen, Roggenbrotsuppe und Fondue mit Käse aus Entremont.  
fontaines-blanches.ch  
024 477 13 42
- Bivouac Napoléon**  
Bourg-Saint-Pierre  
Das Restaurant Bivouac Napoléon lebt die Tradition der Gastfreundschaft der Region fort. Mit seiner gepflegten Küche würdigt es einheimisches Fleisch und Produkte der Region.  
bivouac.ch  
027 787 11 62
- Auberge des Glaciers**  
La Fouly  
Mit seiner Panoramaterrasse bietet diese Gasthaus eine grosszügige Küche, gegrilltes Eringerfleisch im Sommer, Lamm, Walliser Käseschnitten und Fondue, die bei der Fondue-VM ausgezeichnet wurden.  
aubergedeglaciers.ch  
027 783 11 71
- Café du Midi**  
Martigny  
Das Restaurant präsentiert sich im Stil eines Walliser Carrotzets mit typischen Steingewölbe. Es ist schlicht die Adresse für Käsegerichte wie das traditionelle Käsefondue, Fondue aus Ziegen- oder Schafskäse und Käseschnitten.  
cafedumidi.ch  
027 722 00 73
- Steak House Chez Steve et Arnold**  
Martigny  
Im Schatten der Platanen zubereitet das auf Fleisch spezialisierte Restaurant lokale Produkte und Gourmetfleisch. Echter Walliser Burger vom Eringerriest, Fleisch auf dem heissen Stein, Käseschnitten.  
steakhouse-martigny.ch  
027 722 25 65
- Restaurant La Tsjiri**  
Les Giettes  
Im Herzen des Whitepod-Hotelkomplexes in Les Giettes bietet das Tsjiri eine authentische Küche, die auf zertifizierte Produkte der Marke Wallis setzt. Zu den Spezialitäten des Restaurants zählen die köstliche Käseschnitte, Walliser Röstli und Hörnliuppe.  
lesgiettes.ch  
024 471 39 39
- Restaurant Coqoz**  
Champéry  
Mitten im Skigebiet bietet dieses Restaurant einen atemberaubenden Blick auf die Alpen und eine einatmerische lokale Küche. Kalbsriemen mit Aprikosen, im Heu geschmorter Lammeule, Hirschrack in Roggenkruste.  
restaurant-coqoz.ch  
024 479 12 55
- Café-Restaurant de Plan-Cerisier**  
Les Giettes  
Inmitten des Weinberges, in einem Winterhaus aus dem Jahr 1948, bietet das Restaurant eine Speisekarte, die das lokale Walliser Terrain würdigt. Verpassen Sie nicht das grosse Sonntagsbrunch-Buffer.  
plan-cerisier.ch  
027 722 25 29
- Caveau du Moulin Semblant**  
Martigny-Bourg  
Das Restaurant ist ein typischer Walliser Weinkelner und bietet eine grosse Auswahl an Spezialitäten wie das Walliser Fleischfondue mit Gewürzen und das Brisole Royale, die Sie auf der sonnigen Terrasse mit Blick auf die Weinberge und die umliegenden Gipfel geniessen können.  
moulinsemblant.ch  
027 722 51 98
- Restaurant Le Virage**  
Champoussin  
Ideal am Fus der Pisten gelegen, bietet dieses Bergrestaurant mit einem atemberaubenden Blick auf die Dents du Midi lokale und hausgemachte Küche in einer idyllischen Umgebung.  
restolevirage.ch  
024 565 04 26
- Restaurant Les Fontaines Blanches**  
Rime  
Das von einer Bauernfamilie aus dem Tal geführte Restaurant stellt regionale Spezialitäten und das Eringerfleisch aus dem eigenen Stall ins Rampenlicht. Kleines Extra: Verkauf von Alprockten im Sommer.  
fontaines-blanches.ch  
024 477 13 42
- Café-Restaurant de La Treille**  
Muraz (Collobyèr)  
La Treille ist für zwei unverzichtbare Spezialitäten bekannt: das Eringer-Fleischfondue und das mit Schilfgras überzogene Käsefondue. Hier können Sie den Wein direkt im angrenzenden Keller auswaschen.  
cafe-restaurent-traille.ch  
024 472 47 25
- Relais fermier**  
Bagnes und Les Haudères  
Käseschnitten und -quiches mit Käse von Bagnes und Les Haudères, Eringerfleisch und Trockenfleischprodukte aus Chermignon sind nur einige der Gerichte, die in dieser Oase der Ruhe serviert werden. Zusatzpunkt ist der kleine Park mit Bauernhöfchen.  
relais-fermier.ch  
079 452 56 81



Quelle: Bundesamt für Landestopografie und Kanton Wallis. © Reproduktion ohne Genehmigung der Rechteinhaber verboten.

## Lage.

Das Wallis liegt im Südwesten der Schweiz, ungefähr 100 Kilometer von Genf und Bern entfernt. Von Aosta (I) sowie Chamonix und Evian (F) erreichen Sie die Heimat der Rhone in ca. einer Stunde, von Turin und Mailand (I) in rund zwei Stunden.



- Autobahn
- Hauptstrasse
- Regionale Strasse
- Zahnradbahn, Staatsbahn, Sessellift im Sommer geöffnet
- Flughafen Sion
- Regionaler Naturpark
- Weinberge
- Walliser Weinweg

**57 Cabane du Trient**  
Trient  
Die hochalpine Hütte auf dem Plateau des Trientgletschers empfängt Wanderer auf 3170 Metern Höhe mit einer traditionellen Küche, darunter Röstli, Suppen mit frischem Gemüse und Wähen mit Saisonfrüchten.  
cabanedutrient.ch  
027 783 14 38

**58 Drapeau Suisse**  
Martigny-Combe  
Das Drapeau Suisse überblickt das Rhonetal und bietet eine atemberaubende Aussicht. Das Restaurant konzentriert sich auf die Aromen der Walliser Köstlichkeiten: Eringerfilet auf dem heissen Stein, Fondue und Käseschnitten.  
drapeausuisse.ch  
027 722 00 73

**59 Café-Restaurant de Plan-Cerisier**  
Les Giettes  
Inmitten des Weinberges, in einem Winterhaus aus dem Jahr 1948, bietet das Restaurant eine Speisekarte, die das lokale Walliser Terrain würdigt. Verpassen Sie nicht das grosse Sonntagsbrunch-Buffer.  
plan-cerisier.ch  
027 722 25 29

**60 Caveau du Moulin Semblant**  
Martigny-Bourg  
Das Restaurant ist ein typischer Walliser Weinkelner und bietet eine grosse Auswahl an Spezialitäten wie das Walliser Fleischfondue mit Gewürzen und das Brisole Royale, die Sie auf der sonnigen Terrasse mit Blick auf die Weinberge und die umliegenden Gipfel geniessen können.  
moulinsemblant.ch  
027 722 51 98

**61 Café du Midi**  
Martigny  
Das Restaurant präsentiert sich im Stil eines Walliser Carrotzets mit typischen Steingewölbe. Es ist schlicht die Adresse für Käsegerichte wie das traditionelle Käsefondue, Fondue aus Ziegen- oder Schafskäse und Käseschnitten.  
cafedumidi.ch  
027 722 00 73

**62 Steak House Chez Steve et Arnold**  
Martigny  
Im Schatten der Platanen zubereitet das auf Fleisch spezialisierte Restaurant lokale Produkte und Gourmetfleisch. Echter Walliser Burger vom Eringerriest, Fleisch auf dem heissen Stein, Käseschnitten.  
steakhouse-martigny.ch  
027 722 25 65

**63 Restaurant La Tsjiri**  
Les Giettes  
Im Herzen des Whitepod-Hotelkomplexes in Les Giettes bietet das Tsjiri eine authentische Küche, die auf zertifizierte Produkte der Marke Wallis setzt. Zu den Spezialitäten des Restaurants zählen die köstliche Käseschnitte, Walliser Röstli und Hörnliuppe.  
lesgiettes.ch  
024 471 39 39

**64 Restaurant Coqoz**  
Champéry  
Mitten im Skigebiet bietet dieses Restaurant einen atemberaubenden Blick auf die Alpen und eine einatmerische lokale Küche. Kalbsriemen mit Aprikosen, im Heu geschmorter Lammeule, Hirschrack in Roggenkruste.  
restaurant-coqoz.ch  
024 479 12 55

**65 Restaurant Le Virage**  
Champoussin  
Ideal am Fus der Pisten gelegen, bietet dieses Bergrestaurant mit einem atemberaubenden Blick auf die Dents du Midi lokale und hausgemachte Küche in einer idyllischen Umgebung.  
restolevirage.ch  
024 565 04 26

**66 Restaurant Les Fontaines Blanches**  
Rime  
Das von einer Bauernfamilie aus dem Tal geführte Restaurant stellt regionale Spezialitäten und das Eringerfleisch aus dem eigenen Stall ins Rampenlicht. Kleines Extra: Verkauf von Alprockten im Sommer.  
fontaines-blanches.ch  
024 477 13 42

- ### Symbole
- Raclette du Valais AOP
  - Spargeln während der Saison
  - Brisole während der Saison
  - Wild während der Saison

Weitere Infos auf: [wallis.ch/restaurants-wallisergenus](http://wallis.ch/restaurants-wallisergenus)



# RESTAURANTS WALLISER GENUSS. RENOMMIERTE ADRESSEN.



## Walliser Weine.

Petite Arvine, Johannisberg, Heida/Paien, Cornalin, Humagne Rouge, Syrah, Amigne, Ermitage – Walliser Weine sind edle Tropfen der Spitzenklasse mit viel Temperament und Tiefe. Das Wallis ist mit 55 AOC-Rebsorten auf fast 5000 Hektar ein Weinparadies mit einer beeindruckenden Vielfalt an einheimischen und historischen Rebsorten. Diese Walliser Sortenvielfalt ermöglicht unzählige kulinarische Hochgenüsse.

### Gut zu wissen

- Das Wallis ist die grösste Weinregion der Schweiz und repräsentiert ein Drittel der Weinberge des Landes.
- 400 Kellereien produzieren im Wallis Wein.
- 3000 Kilometer Trockensteinmauern stützen die terrassierten Weinberge.
- Der Weinberg von Vispertemen liegt auf einer Höhe von 1100 Metern und ist somit einer der höchsten in Europa.

wallis.ch/wein

## Munder Safran AOP.

Eine herrliche Farbe und subtile Aromen, die sehr begehrt sind – Safran ist ein seltenes und kostbares Gewürz, das in Mund angebaut wird. Ein jahrhundertaltes Wissen, das dieses kleine Dorf auf wunderbare Weise bewahrt hat. Sehr zur Freude der Genussmenschen.

### Gut zu wissen

- Der Safranbau in Mund reicht bis ins 14. Jahrhundert zurück.
- Safran wird aufgrund der aufwendigen Produktion und seiner Kostbarkeit auch als rotes Gold bezeichnet. 180 Blüten sind nötig, um ein Gramm Safran zu erhalten.
- Safran stammt aus einer Blume, der *Crocus sativus* L. Die Ernte erfolgt im Oktober und November.
- In Mund werden pro Jahr ein bis zwei Kilogramm Safran auf ungefähr eineinhalb Hektar produziert.
- Safran verfeinert viele salzige und süsse Gerichte und verleiht ihnen eine schöne gelbe Farbe. Er findet sich in zahlreichen Rezepten für Crème brûlée, Saucen, Risotto, sämige Suppen und Brote.

wallis.ch/safran

## Raclette du Valais AOP.

Mild, schmackhaft und ein Quell der Geselligkeit – das ist der Raclette du Valais AOP. Ein Bergkäse aus roher Kuhvollmilch. Sein einzigartiges Aroma mit pflanzlichen Noten der Alpregionen schmeckt das ganze Jahr. Geniessen Sie ihn stückweise oder gehobelt in seiner ursprünglichen Form, geschmolzen oder gestrichen. Er eignet sich auch hervorragend für die Verwendung im Ofen, insbesondere für Gratin oder Käseschnitten.

### Gut zu wissen

- Käse ist im Wallis seit dem 4. Jahrhundert. Chr. nachgewiesen. In der Römerzeit war er ein beliebtes Tauschmittel.
- Im Jahr 1574 war die Praxis des Käseschmelzens im Wallis bereits bekannt.
- Der Raclette du Valais AOP ist ein laktose-, glutenfreier und proteinreicher Käse.
- Die Alpenflora, von der sich die Kühe ernähren, spiegelt sich in den Aromen des Raclette wider. Je nachdem, wo die Tiere weiden, unterscheidet sich demnach der Geschmack des Käses.
- 79 Käsereien und Alpbetriebe im Wallis produzieren Raclette du Valais AOP.
- Das Label AOP garantiert, dass die Milchproduktion sowie die Käseherstellung bis hin zur Reife in einer Molkerei oder auf einer Alp im Wallis erfolgt.

## Walliser Trockenfleischprodukte IGP.

Sonnenschein im Überfluss, trockenes Klima und der Wind des Rhonets inspirieren die Hirten seit dem 14. Jahrhundert, ihr Fleisch einzusalzen und zu trocknen. Das altüberlieferte Wissen verleiht dem Walliser Trockenfleisch IGP, aber auch dem Walliser Trockenspeck IGP und dem Walliser Rohschinken IGP seinen raffinierten und charakteristischen Geschmack. Zwar können Sie sie in unzählige Rezepte integrieren – die Trockenfleischprodukte sind jedoch unverzichtbare Zutaten für einen Walliser Teller.

### Gut zu wissen

- Walliser Trockenfleisch besteht aus Rindfleisch.
- Der Trockenspeck und Rohschinken werden aus Schweinefleisch hergestellt.
- Walliser Trockenfleisch wird nicht geräuchert, sondern nur getrocknet.
- Die Fleischstücke werden mit einer Mischung aus Salz, Kräutern und Gewürzen eingegeben, wofür die Herstellenden ihr eigenes, streng gehütetes Rezept haben.
- Während des Trocknungsprozesses entwickeln sich die Aromen.
- Es dauert zwischen 4 und 16 Wochen, um Trockenfleisch zu produzieren.
- Das Label IGP garantiert, dass die Produkte im Wallis hergestellt werden.

wallis.ch/trockenfleisch

## Walliser Brantweine AOP.

Das Wallis ist wie geschaffen für den Anbau der Williamsbirne und der Luizet-Aprikose. Verwandelt durch den Dampf der kupfernen Brennhäfen, geben die Früchte ihre innere Seele frei und werden zu transparenter, fruchtiger Essenz. Als Genuss nach einem guten Essen, zum Dessert in einem Walliser Sorbet oder in einem erfrischenden Cocktail. Der Brantwein ist auch eine vorzügliche Zutat für Kuchen oder Saucen.

### Gut zu wissen

- Abricotine AOP besteht aus mindestens 90 Prozent Luizet-Aprikosen.
- Für den Walliser Birnenbrantwein AOP wird ausschliesslich die Sorte Williams verwendet.
- Zur Herstellung von einem Liter Brantwein braucht es zwölf Kilogramm Birnen oder Aprikosen.
- Abricotine hat einen ausgeprägten Aprikosengeschmack, mit einem Hauch von Mandel.
- Walliser Birnenbrantwein hat ein intensives Williamsbirnenaroma.
- Die empfohlene Serviertemperatur liegt zwischen 8 und 12 °C.
- Das Label AOP garantiert, dass die Produktion der Früchte, die Lagerung, die Gärung, die Destillation und die Abfüllung ausschliesslich im Kanton Wallis erfolgen.

wallis.ch/brantwein



## Walliser Roggenbrot AOP.

Kreisrund, mit einer braungrauen Kruste und einem leicht säuerlichen, aromatischen Geschmack – das Walliser Roggenbrot ist unverwechselbar. Hergestellt mit altüberliefertem, handwerklichem Wissen. Es muss aus 90 Prozent Walliser Roggenmehl bestehen, um seiner Herkunftsbezeichnung AOP gerecht zu werden. Das Walliser Roggenbrot AOP ist von einem Walliser Teller mit seinen Fleisch- und Käsespezialitäten nicht mehr wegzudenken. Eine süsse Versuchung ist das Roggenbrot auch in Begleitung leckerer Konfitüren aus Walliser Früchten.

### Gut zu wissen

- Der erste Nachweis von Roggenbrot im Wallis geht auf das Jahr 1209 zurück.
- Roggen ist das einzige Getreide, das sich extremen Klimabedingungen und hohen Lagen anpassen kann.
- Roggenbrot enthält wenig Gluten. Es ist reich an Ballaststoffen, sättigt nachhaltig und hat wenig Fett und Zucker.
- Noch heute sieht das Walliser Roggenbrot AOP genauso aus wie vor 100 Jahren.
- 38 Bäckereien stellen Walliser Roggenbrot AOP her.

wallis.ch/roggenbrot



## AOP- und IGP-Produkte.

AOP und IGP sind offizielle Qualitätssiegel für typische, in der Region verankerte Produkte, die dadurch einen besonderen Charakter und einen unvergleichlichen Geschmack erhalten. Diese Labels garantieren die Echtheit der Produkte und deren traditionelle Herstellung.

### Die acht AOP- und IGP-Produkte

- Abricotine AOP
- Walliser Birnenbrantwein AOP
- Munder Safran AOP
- Walliser Trockenfleisch IGP
- Walliser Rohschinken IGP
- Walliser Trockenspeck IGP
- Walliser Roggenbrot AOP
- Raclette du Valais AOP

aop-igp.ch

## Die schönste Tradition – der Genuss.

Land der Leidenschaft, der Sonne, der Düfte, der Charaktere und der Grosszügigkeit. Der Geschmack der Walliser Produkte widerspiegelt die Eigenschaften der Region – authentisch und unnahmachlich.

Begünstigt durch die Berglandschaft und das mediterrane Klima, betören feine Weine, geschmackvolle Früchte, seltene Gewürze und goldenes Getreide die Sinne. Die typischen Käse- und Fleischspezialitäten werden ihrem hervorragenden Ruf gerecht. Die Schätze des Wallis bleiben auch deshalb unvergessen, weil sie nach einer uralten Qualitäts- und Handwerks-tradition hergestellt werden. Die Vereinigung «Walliser Genuss» will diese typischen Erzeugnisse und die Berufsleute, die sie produzieren und veredeln, bekannt machen und ihren Wert hervorheben.

## Das Raclette.

Das Walliser Nationalgericht Raclette wird durch das Schmelzen eines halben Raclette du Valais AOP-Käselaibes vor dem Holzfeuer oder mit einem Elektro- oder Gasofen zubereitet. In der Regel gibt es dazu Kartoffeln, Cornichons, Silberzwiebeln und ein Glas Fendant. Es gibt keine eigentliche Raclettezeit. Ausserdem können Sie die Käsespezialität auch jederzeit in Raclettepfännchen schmelzen.

wallis.ch/raclette

## Walliser Teller.

Symbolisch und gesellig – der traditionelle Walliser Teller kombiniert die Vielfalt des Walliser Terrairs.

### Zusammensetzung

- Walliser Trockenfleisch IGP.
- Walliser Rohschinken IGP.
- Walliser Trockenspeck IGP.
- Raclette du Valais AOP.
- Walliser Roggenbrot AOP.
- Walliser Trockenwurst.

wallis.ch/trockenfleisch

## Walliser Sorbets.

Dank der Frische und Süsse der Birnen oder Aprikosen sorgen die Walliser Sorbets für den idealen Abschluss eines guten Essens. Beträufelt mit Walliser Brantwein AOP, bringen diese traditionellen Desserts die sonnenverwöhnten Früchte des Walliser Terrairs zur Geltung.

### Pure Geschmacksvielfalt

- Aprikosensorbet mit Abricotine AOP.
- Birnenorbet mit Walliser Birnenbrantwein AOP.

wallis.ch/brantwein



## Williamsbirne.

Tausende von Sonnenstunden, eine blühende Talebene und imposante Berge. Die Williamsbirne hat im Wallis die idealen Voraussetzungen zur Entfaltung ihrer aussergewöhnlichen Aromen gefunden. Lassen Sie sich von ihrem unnahmlichen Geschmack verführen und inspirieren. Ob salzig, süss oder eisgekühlt – die Williamsbirne lässt sich in unendlich vielen Variationen geniessen.

### Gut zu wissen

- Auch wenn es verschiedene Legenden bezüglich Herkunft und Aussehen gibt, geht der Anbau der Williamsbirne im Wallis bis ins 19. Jahrhundert zurück.
- Die Williamsbirne ist eine kalorienarme Frucht, reich an Vitaminen, Antioxidantien und Mineralsalzen.
- Sie wird von Mitte Juli bis März von Sierré bis Martigny angebaut und kann bis zwei Monate im Kühlschrank gelagert werden.

wallis.ch/williamsbirne



## Walliser Aprikosen.

Die Aprikose – das Symbol des Wallis. Die Frucht der sonnigen Obstgärten mit der orangefarbenen Farbe, der samtigen Haut und dem süsssauren Geschmack. Sie ist eine der kulinarischen Freuden des Sommers.

### Gut zu wissen

- Der Aprikosenbaum stammt ursprünglich aus China und kam vermutlich mit den Bärmern ins Wallis.
- 95 Prozent der Schweizer Aprikosen stammen aus Walliser Obstgärten.
- Im Wallis werden mehr als 70 Aprikosensorten angebaut.
- Die Früchte werden zwischen Ende Juni und Mitte September zwischen Sierré und Vernayaz geerntet.
- Reich an Antioxidantien, fördern Aprikosen ein schönes Hautbild. Sie sind wichtige Lieferanten von Vitaminen und Mineralstoffen.
- Reife Aprikosen sind daran erkennbar, dass ihr Fruchtfleisch bei leichtem Druck schnell nachgibt.
- Nach dem Kauf empfiehlt sich die Lagerung bei Raumtemperatur, um ihr Aroma zu bewahren.

wallis.ch/aprikosen



## Spargeln.

Sie sind Frühlingsboten und eine Gaumenfreude für alle Gourmets. Gemeint sind natürlich die Walliser Spargeln. Das zarte Gemüse findet in der sandigen Erde der Rhoneebene ideale Bedingungen.

### Gut zu wissen

- 15 Prozent der Schweizer Spargelproduktion kommt aus dem Wallis.
- Die Spargelernte dauert von Anfang April bis Mitte Juni und erstreckt sich vom Mittelwallis bis ins Chablais.
- Weisser, grüner und violetter Spargel sind eigentlich eine Sorte. Ihre Farbe und ihr einzigartiger Geschmack werden durch den Lichteinfluss bestimmt, dem sie ausgesetzt sind, was das Ergebnis verschiedener Anbaumethoden ist. Im Freien für grünen, unter der Erde für violetten Spargel.
- Walliser Spargeln schmecken köstlich als Gratin, zu Risotto oder einfach gekocht und mit Rohschinken und Mayonnaise serviert. Passend dazu ein Glas Johannisberg.

wallis.ch/spargeln



## Zertifizierte Produkte der Marke Wallis.

Die Marke Wallis ist ein Qualitätslabel, das den Verbrauchenden garantiert, hochwertige lokale Produkte zu kaufen und zu konsumieren. Jedes gelabelte Produkt muss bestimmte Kriterien erfüllen und wird Zertifizierungskontrollen unterzogen. Die Produzierenden verpflichten sich, die Werte der Marke und die Grundsätze einer nachhaltigen Entwicklung zu respektieren. Das zertifizierte Sortiment umfasst die emblematischen Walliser AOP-Produkte, aber auch Wein, Fleischprodukte, Obst und Gemüse, Bier, Eier, Egliflets und vieles mehr.

### Die Versprechen der Marke Wallis

- Unterstützt die lokale Wirtschaft.
- Regionale Rohstoffe und einheimisches Fachwissen.
- Qualitätsprodukte.
- Soziales Engagement
- Unabhängige Kontrollen.

wallis.ch/marke



## Verpflichtungscharta für Walliser Genuss.

Das Label «Walliser Genuss» wird denjenigen Gastronomiebetrieben verliehen, welche die lokalen Produkte und Gerichte zur Geltung bringen. Dies zur Freude aller vom ehrlichen und frischen Geschmack begeisterter Menschen. Sie müssen folgende Kriterien erfüllen:

- Verwendung von AOP- und IGP-Produkten und der Marke Wallis.
- Zu jeder Tageszeit eine Platte mit regionalen Spezialitäten anbieten.
- Angebot von mindestens drei warmen Gerichten und zwei Desserts aus Walliser Produkten.
- Obst, Gemüse, Käse und andere saisonale Frischprodukte servieren.
- Die Karte muss mindestens acht Weinspezialitäten aus dem Wallis enthalten, davon zwei im Offenaussschank.
- Abricotine und Walliser Birnenbrantwein AOP bevorzugen.



wallis.ch/restaurants-wallisergenuss

