



Tagessuppe		10.00
Soup of the day		
Saison-Salat	grün/green	8.00
Seasonal salad	gemischt	9.50
	Salatteller	17.50
Nüsslersalat mit Datteln & Baumnüsse		15.50
<i>Lamb's lettuce with dates & walnuts</i>		
Humus Bio Swiss mit Grissini		16.00
Humus with breadsticks		
Beef Tartar		29.50
Pinsa Brot mit Oliven & Paté di pomodori		15.00
Dieses ovale Brot basiert auf Sauerteigbasis		
<i>Pinsa Bread with oliven & tomato paté</i>		
<i>Oval bread on sourdough base</i>		
Pinsa Brot mit Proscuitto & Mozzarella (heiss)		19.00
Pinsa Bread with ham & mozzarella (hot!)		
Ticino Teller		25.00
Salami, Coppa, Schinken, Käse		
Salami, coppa, ham, cheese		
Baguette-Sandwich		8.50
Schinken / Salami / Käse	Ham / Salami / Cheese	
Mit Coppa oder gemischt	with coppa or mixed	9.50

Penne		22.00
Penne, würzige Tomatensauce, Oliven, Feta		
Pasta, spicy tomato sauce, olives, feta		
Hausgemachte Alpkäse Ravioli		25.00
<i>Homemade Ravioli with mountain cheese</i>		
Veggi Nuggets	5 Stk/pcs	19.50
Mit Pommes-Frites & Gemüse	8 Stk/pcs	24.00
Veggy Nuggets with french fries, vegetables		
Portion Pommes Frites		10.00
Serving country fries		

Käseschnitte mit Ei		25.00
Melted cheese on slices of bread with an egg		
Pastetli nach Art des Hauses	1 Stk	20.00
Blätterteig-Gebäck Fleisch oder Gemüsefüllung	2 Stk	25.00
Mit Pommes-frites		
<i>Puff pastry home style with french fries</i>		
<i>Meat- or vegetablefilling</i>		
Ratatouille mit Vollkornreis	vegan	26.00
Ratatouille with whole grain rice		
Poulet-Nuggets Premium (CH)	5 Stk /pcs	19.50
Mit Pommes-Frites & Gemüse	8 Stk /pcs	24.00
Chicken Nuggets with french fries, vegetables		
Walz Burger mit Pommes-Frites		25.50
Burger with french fries		
Eglifilets im Bierteig		29.00
mit Tartarsauce & Pommes-Frites oder Salat		
Perch fillet in beer batter with sauce tartar & french fries or salad		
Felchenfilet CH pochiert an Zitronen Senf-Sauce		43.00
mit Marktgemüse und Vollkornreis		
Swiss whitefish fillet with lemonmustard sauce, vegetables & whole grain rice		
Brienzer Bäziwurst		28.00
Bäziwurst (Hausrezept) mit buntem Saisonsalat		
House sausage with mixed season salad		
Schweinschnitzel paniert		29.50
mit Pommes-Frites & Gemüse		
Breaded pork escalope with french fries & vegetables		
Pouletbrust		29.50
mit Pommes-Frites & Gemüse		
Chicken breast with french fries & vegetables		

Frühstück / Breakfast
8.30 – 11.00 Uhr
Verlangen sie das Frühstück-Angebot!
Ask for the breakfast special!

Herkunftsdeklaration von Fleisch & Fisch
Poulet CH / Rind CH /vorwiegend CH Biogemüse
Schwein CH / Felchenfilets CH / Eglifilets EU-Raum

Dessert

Glacé	Ice cream	1 scoop/pro Kugel	4.00
Vanille / Haselnuss / Mocca / Pistache / Erdbeer Chocolat / Lemon Sorbet			
Rahmzuschlag	Whipped cream surcharge		1.50
Coupe WALZ			12.00
Nuss-, Mocca- & Vanilleglacé mit Baileys			
Eiskaffee	Iced coffee		12.00
Moccaglacé			
Coupe Dänemark			12.00
Vanilleglacé & Schoggisauce			
Meringues mit Rahm	Meringues with cream		9.00
Meringues Glace	Meringues with ice cream		12.00
Vanille- & Erdbeerglacé			
Lemon Sorbet mit Limoncello			13.00
Heisse Liebe			14.00
Hot Berry – Vanilleglacé			
Vermicelles mit Rahm			12.00
Coupe Nesselrode			14.00
Vermicelles, Vanilleglacé und Rahm			
Kinder-Kugel mit Smarties	Children Ice cream		6.50
1 Glacékugel nach Wahl	1 Scoop of your choice		
Frappé			8.00
Früchtekuchen / Stück	Fruit cake / piece		6.50
Mit Rahm	with cream		8.00
Tortenstück	Piece of cake		6.50
Tortenstück hausgemacht			9.50
Piece of home made cake			

GUTE LAUNE KANN MAN ESSEN 😊
Eating puts you in a good mood

Getränkekarte Walz

Alkoholfrei kalt

Wasser

Adelbodner Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	100cl	10.50
	40cl	5.50

Leitungswasser	100cl	7.00
	50cl	4.00

Soft-Getränke

Bergtee / Apfelschorle / Coca Cola / Coca Cola zero / Rivella rot / Rivella blau / Orangensaft / Tonic	33cl	5.00
	20cl	5.00

"GAZOSA La Fiorentina"

Fruchtige Schweizer Limonade in der Bügelflasche

Grapefruit / Himbeere / Bitterorange Zitrone / Bergamotte	35cl	5.50
---	------	------

Crodino / Alkoholfreier Spritz		8.00
--------------------------------	--	------

Bier alkoholfrei

Appenzeller	33cl	5.00
-------------	------	------

Suure Most alkoholfrei

Cyder Apfelwein Alkoholfrei "Schützengold"	50cl	6.50
--	------	------

Kaffee & Co.

Café Crème / Espresso / Ristretto		4.50
Doppelter Espresso		5.50
Schale / Cappuccino		5.50
Latte Macchiato warm oder kalt		5.50
Espresso Macchiato		5.00
Café Mélange		6.00
Ovomaltine / Schokolade warm oder kalt		4.50
Affogato al Café		7.00
Wiener Café		11.00

Tee Swiss Alpine Herbs		4.50
-------------------------------	--	------

Grüntee / Bergfrische Minze / Verveine / Hagebutten Sanddorn / Alpenfeuer Ingwer Tee mit frischem Ingwer		5.50
--	--	------

Kaffee & Co.

Cheli / Luz		6.00
Bäzi / Zwetschgen / Chrüter (4cl 40Vol%)		6.00
Minze-Zwetschgen (4cl 40Vol%)		6.00
Café Walz (Baileys & Nidle)		8.00

Alkoholhaltig kalt

Biere aus der Schweiz

Offenausschank

Appenzeller Säntis Kristall 5.2% Vol	25cl	4.50
	50cl	6.00

Ginger Beer Locher 2.4% Vol	33cl	5.50
-----------------------------	------	------

Weizenbier 5.4% Vol		50cl	7.50
Motley Brü Session Pale Ale "Haarige Kuh" 4.5% Vol		50cl	8.50
Black Rock India Pale "Haarige Kuh" 5.8% Vol		33cl	7.50
Suure Most			
Cyder Apfelwein trüb, Beckenrieder 4.5% Vol		50cl	6.50
Aperitif / Cocktails & Co			
Crodino Biondo / alkoholfrei			8.00
Campari / Martini / Cynar			7.50
Aperol Spritz			11.00
Aperol / Prosecco / Mineral / Orange / Eis			
Limoncello Spritz			12.00
Hugo			
Holunder-Sirup Prosecco Mineral Minze			11.00
Martinazzi al Walz			11.00
Martinazzi 22% Vol / Grapefruit			
Gran Classico Negroni			13.50
Classico Bitter, Wermuth, Grapefruitsaft			
Gin & Tonic			12.00
Gespritzter Weisswein süss oder sauer			7.00
Cupli Prosecco Lunetta DOC Brut		1dl	7.00
Kir (Cassislikör & Prosecco)			10.00
Fruchtbrände / Spirits			
Vieille Prune «Humbel»	40%Vol	2cl	7.00
Vieille Williams Barrique «Urs Hecht»	40%Vol	2cl	8.00
Berner Rosenapfelbrand Barrique «Urs Hecht»	40%Vol	2cl	8.00
40%Vol			
Kirschbrand Lauerzer «Urs Hecht»	40%Vol	2cl	8.00
Apfelbrand «Echo» aus Brienz	42%Vol	2cl	8.00
Grappa / Whisky			
Grappa Pinot Grigio Villa de Varda	40%Vol	2cl	8.00
Grappa Triè Villa de Varda	40%Vol	2cl	8.00
Scotch Whisky	40%Vol	4cl	12.00
Likör			
Gipfelstürmer Bergheulikör	22%Vol	4cl	8.00
Limoncello Ligurien	30%Vol	4cl	8.00
Baileys / Crème de Cassis	17%Vol	4cl	7.00

Weisse Weine

Schweiz

"HOPPID" GRUSS IN BRIENZ AOC Valais 5dl 24.00
Chamoson
Chasselas

BLANC DE NOIR AOC Graubünden 5dl 27.00
Jürg Obrecht, Jenins lieblich

JOHANNISBERG AOC Valais, **BIO** 7dl 45.00
Bertrand Gaillard, Chamoson
Sylvaner

PETITE ARVINE AOC Valais, Réserve des Admin. 5dl 29.00
Cave St-Pierre SA, Valais 7dl 45.00
Petite Arvine

Païen AOC Valais, Valentina Andrei, Saillon **BIO** 7dl 65.00
Heida

PINOT GRIS AOC Graubünden. Andrin Schifferli 7dl 59.00
Pinot Gris

BLANC DE NOIR VdP Suisse, Andrin Schifferli 7dl 47.00

Neuchâtel Sauvignon Blanc AOC **BIO** 7dl 55.00
Encavage de la Rocchette, Boudry
Sauvignon blanc

PIACERE VDP Swiss, Cave Jolimont, Mont sur Rolle, Assemblage 7dl 36.00

Italien

GAMAL VERMENTINO **BIO** 7dl 45.00
IGT Toscana, Camigliano
Vermentino

Chardonnay DOC Friuli Grave 5dl 19.00

Portugal

LOUREIRO CASA DA SENRA VINHO VERDE DOC 7dl 39.00
Antonio Sousa, Jolda Madalena
Loureiro

Perlende Weine

CHAMPAGNE LONGITUDE Premier Cru blanc **BIO** 7dl 74.00
Frankreich, Larmandier-Bernier
Chardonnay

PROSECCO LUNETTA Brut 7dl 38.00
DOC, Cavit in Trento

Fior d'Arancio, Ca Del Colle DOCG Colli Eugenei **BIO** 7dl 39.00

CERDON Methode Ancestrale, demi-sec 7dl 44.00
Sandrine Bigot, Frankreich

Rosé Weine

Schweiz

"HOPPID" Gruss in Brienz / OEIL-DE-PERDRIX	5dl	24.00
AOC Valais, Cave St. Pierre, Chamoson Rosé de Pinot Noir		
Neuchâtel Œil-de-Perdrix, AOC Boudry BIO	7dl	49.50
Encavage de la Rocchette Pinot Noir		
ROSÉ LA GUINGUETTE IPG Cévennes BIO	7dl	39.00
Domaine de Trepaloup Syrah, Grenache noir, Mourvèdre		

Orange Weine

Oveja Naranja (White Grapes Fermented on Skins)	7dl	49.00
Bodegas Fontana, Cuenca, Spanien Diverse Traubensorten		

Gelbe Weine | Vin Jaune

Château d'Arlay AC Côtes du Jura Frankreich	6.2dl	98.00
Savagnin		

Rote Weine

Schweiz

"HOPPID" GRUSS IN BRIENZ / ASSEMBLAGE	5dl	24.00
AOC Valais, Schweiz Pinot Noir, Gamay		
CUVÉE DU 3ÉME MILLÉNAIRE AOC Valais	7dl	49.00
Réserve des Administrateurs - Cave St-Pierre Syrah, Humagne Rouge, Merlot, Cabernet, Diplinoir		
ROUGE DU PAYS AOC Valais BIO	7dl	65.00
Valentina Andrei, Saillon Cornalin		
LES QUATRE NEZ AOC Valais, Vouilloz, Varen	7dl	59.00
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir		
EXTASIS CLOS DU CHÂTELARD	7dl	48.00
Grand Cru AOC Chablais, Villeneuve Cabernet, Merlot		
PINOT NOIR AOC Graubünden Andrin Schifferli	7dl	59.00
50jährige Rebstöcke in der Completerhalde Pinot Noir		
PINOT NOIR AOC Graubünden J. Obrecht, Jenins	7dl	44.00
Pinot Noir		
MERLOT LA CRUS	7dl	44.00
IGT, Luca Parravicini, Castel S. Pietro, Ticino		
PICCOLO RONCO MERLOT RISERVA DOC Ticino	7dl	55.00
Valsanciacomo, Mendrisio Merlot		

ORRIZZONTE DOC Ticino Ch. Zündel, Beride **BIO** 7dl 79.00
Merlot

Piacere VdP Swiss, Cave Jolimont Mont-sur-Rolle 7dl 36.00
Gamay, Gamaret, Garanoir

Italien

NERO D'AVOLA IGP Sizilia 5dl 19.00

BARBERA D'ALBA DOC, Azienda Agri. Stra,Novello 7dl 47.00
Barbera

BAROLO DOCG CIOCCHINI LOSCHETTO, 7dl 66.00
Azienda Agricola Stra, Novello
Nebbiolo 2016

ROSSO DI MONTALCINO DOC Podere San Giacomo 7 7dl 46.00
Sangiovese

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 1 7dl 64.00
Podere San Giacomo
Sangiovese 2016

FICO GRANDE Romagna DOC, Poderi da Nespoli 7dl 39.00
Sangiovese

PEPE NERO IGP Puglia 7dl 39.00
Primitivo, Malvasia Nera, Negroamaro

Frankreich

VIN DE COPAINS AOP Languedoc **BIO** 7dl 38.00
Domaine de Trépaloup
Carignan, Syrah, Mourvèdre, Grenache Noir

LE CLOS DES OLIVIERS Sommières AOP Languedoc 7dl 56.00
Domaine deTrépaloup **BIO**
Syrah

CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU 2019 AC Saint-Julien 7dl 89.00
Grand Cru Classé, Médoc Bordeaux
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Petit Verdot

Spanien

TORREMAYOR BARRICA, Extremadura, Vina Santa 7dl 44.00
Tempranillo

RIBADA SELECCIÓN DO Ribera Sacra 7dl 49.50
Mencia

PORTUGAL

Ramos Reserva Selected Blend Alentejano 7dl 33.00
Trincadeira / Aragonez

Süssweine

Sauternes AC Château Lange-Réglat 3.7dl 39.00
Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle