



Das Wallis hat so einige «Spezialitäten» zu bieten

Da wäre zum Beispiel die **spezielle**, mehr als tausend-jährige Geschichte, in der die Region vor ihrem Beitritt zur Schweizer Eidgenossenschaft (1815) mehrfach ihre Freiheit und Eigenständigkeit verteidigen musste.

Eine **spezielle** Umgebung mit schwer zu überwindendem Gebirge und eine karge Natur verlangten den vorwiegend als Bauern und Handwerker arbeitenden Menschen jahrhundertlang alles ab, aber die sehr **speziellen** Nutztiere Schwarznasenschaf und Schwarzhalsziege sind heute legendär und auf Kalendern, Shirts und Mützen verewigt.

Passstrassen und Tunnels machten den Weg für das Wallis buchstäblich frei: Um 1850 begann die **spezielle** Zeit des Alpinismus (z.B. Matterhorn Erstbesteigung 1865), woraus sich später der breit aufgestellte Tourismus entwickelte. Mit Beginn des 20. Jahrhunderts spielte das Wallis dank der günstigen verfügbaren Energie aus Wasserkraft eine sehr **spezielle**, erfolgreiche Rolle bei der Industrialisierung.

Und heute? Heute freuen wir uns, Ihnen kulinarische **Spezialitäten** der Region vorzustellen – traditionelle Walliser Gerichte und dazu einen hervorragenden Walliser Wein!

Herzlich Willkommen und «En Guete!» ...



Walliser Spezialitäten

SPEISEN

Älplermagronen	19.00
Käseschnitte natur	14.00
Käseschnitte mit Speck und Ei	16.00
Rösti natur	14.00
Rösti mit Speck und Ei	16.00
Walliser Steak mit Gemüse & Pommes	26.00



... und jeden
Montag ist
Raclette-Abend!
Portion 6.00



WEINE

	1 dl	7.5 dl
Walliserweine Heidadorf Mitra AOC / Heida AOC (St.Jodern)	6.00	45.00
N°10 Assemblage Noble Weisswein / Rotwein / Rosé (Cave Biber, Salgesch)	4.60	34.00
Erhard Mathier Vins: Humagne Rouge / Cornalin (Cave Depuis, Sierre)		45.00

Öffnungszeiten Restaurant Mühleye

täglich von 9:00 – 21:00 Uhr,
warme Küche bis 20:00 Uhr

1. Juli – 11. Aug. von 9:00 – 21:30 Uhr,
warme Küche bis 20:30 Uhr

www.schwimmbad-visp.ch



**Schwimmbad
Camping
Restaurant
Mühleye Visp**