



# Speisekarte

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie bei uns im Bergrestaurant Dorbja auf der wunderschönen Moosalp begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen guten Appetit und angenehme Stunden in unserem Hause.

Familie Christine und Gustav Gattlen  
mit Team

---

**Hinweis:** Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. 7.7%

# Vorspeisen

---

<b>Italienische Bruschetta</b>	<b>14.50</b>	
mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Oliven, Parmesansplitter		
<b>Blattsalat</b>	<b>12.00</b>	Klein
mit warmen Pilzen, knusprigem Speck und Brotcroûtons – mit Balsamicosauce	<b>14.50</b>	Gross

# Suppen

---

<b>Pfifferlingssuppe</b>	<b>9.50</b>	
<b>Tomatensuppe</b>	<b>9.50</b>	
<b>Gemüsesuppe</b>	<b>9.50</b>	
<b>Gulaschsuppe</b>	<b>9.50</b>	

# Salate

---

<b>Grüner Salat</b>	<b>8.00</b>	Klein
	<b>10.50</b>	Gross
<b>Gemischter Salat</b>	<b>9.00</b>	Klein
	<b>12.00</b>	Gross

Wählen Sie aus unseren hausgemachten  
Dressings: Französisch oder Italienisch

# Fitnesssteller

---

<b>Salatvariation - Poulet</b> Pouletbrust-Streifen und Kräuterbutter	<b>22.00</b>
<b>Salatvariation - Fisch</b> Fisch-Knusperli und Tartarsauce	<b>22.00</b>
<b>Salatvariation - Steak</b> Schweins-Steak und Kräuterbutter	<b>24.00</b>
<b>Salatvariation - Cordonbleu</b> Schweins-Cordonbleu mit Schinken und Käse	<b>30.00</b>
<b>Salatvariation - Entrecôte</b> Rinds-Entrecôte und Kräuterbutter	<b>33.00</b>

# Sandwiches

---

<b>Schinken, Salami oder Käse</b>	<b>7.00</b>
<b>Trockenfleisch</b>	<b>9.00</b>
<b>Schweins-Schnitzelbrot</b> mit Ciabatta-Brot und Cocktailsauce	<b>14.50</b>
<b>Poulet-Schnitzelbrot</b> mit Ciabatta-Brot und Currysauce	<b>14.50</b>

# Walliser Spezialitäten

---

**„Z'Abund- Teller“** 16.50  
mit Alpkäse von der Bürchneralp,  
luftgetrocknetem Hauswurst, Rohschinken  
und Speck  
(am Stück, zum selberschneiden)

**Walliser Teller** 26.50  
mit Trockenfleisch, Rohschinken, Speck,  
Hauswurst und Hobelkäse

## Teigwaren

---

**Spaghetti Napoli** 16.50

**Spaghetti Bolognese** 19.00

**Penne All' arrabiata** 18.50

**Äplermakkaroni** 21.00  
mit Käse, Schinken, Zwiebeln,  
Kartoffeln und Apfelschnitzen

# Rösti

---

**Berner Rösti** **22.00**  
mit knusprigem Speck, Zwiebeln und Spiegelei

**Walliser Rösti** **22.00**  
mit Tomatenwürfeln, Spargelspitzen  
und mit Käse überbacken

**Moosalp Rösti** **22.00**  
mit würzigem Rohschinken, Birnen  
und mit Käse überbacken

**Dorbia Rösti** **23.00**  
mit Schweins-Geschnetzeltem und  
Champignon-Rahmsauce

**Augstbord-Rösti** **26.00**  
mit zarter Kalbs-Leber und Zwiebeln,  
an einer würzigen Sauce

# Käsegerichte

---

Raclette 8.50

Äpler-Raclette 10.50  
mit Zwiebelsalat, Curry-Zucchetti  
und Früchten garniert

Käseschnitte natur 17.00

Käseschnitte 20.00  
mit Schinken und Ei

Käseschnitte «Hausart» 22.00  
mit Rohschinken, Tomaten, Zwiebeln und Ei

Käsefondue 24.00

# Gemüseteller

---

Verschiedene Gemüsesorten 19.00  
5 – 6 Saisongemüse und Kartoffeln

# Fleischgerichte

---

**Poulet-Flügeli** 21.00  
mit Pommes Frites

**Poulet-Brüstchen** 26.00  
mit Kräuterbutter , Pommes Frites und Gemüse

**Schweins-Schnitzel paniert** 26.00  
mit Pommes Frites und Gemüse

**Schweins-Rahmschnitzel** 26.00  
mit Champignon-Rahmsauce, Nudeln und Gemüse

**Schweins-Steak** 29.00  
mit Pfeffersauce, Kroketten und Gemüse

**Spare Ribs** 29.00  
mit Country Potatoes und Dip-Sauce

**Rinds-Entrecôte** 34.00  
mit Kräuterbutter, Pommes-Duchesses und Gemüse

# Grill-Wurst

---

**Kalbs-Bratwurst** 20.00  
an pikanter Zwiebelsauce – mit Rösti

# Kinderteller

---

<b>Schweins-Schnitzel paniert</b> mit Pommes Frites	<b>13.50</b>
<b>Schweins-Rahmschnitzel</b> mit Rahmsauce und Nudeln	<b>13.50</b>
<b>Jungle-Chicken</b> mit Pommes Frites	<b>13.50</b>
<b>Wienerli</b> mit Pommes Frites	<b>11.00</b>
<b>Spaghetti Napoli</b>	<b>10.00</b>
<b>Spaghetti Bolognese</b>	<b>12.00</b>
<b>Portion Pommes Frites</b>	<b>8.00</b>
<b>Portion Country Potatoes</b>	<b>9.00</b>

## Hausspezialität – Der heisse Dorbia-Stein

---

Zartes Fleisch auf heissem Speckstein serviert...

<b>Pferde-Entrecôte</b>	<b>42.00</b>
<b>Lamm-Entrecôte</b>	<b>45.00</b>
<b>Rinds-Filet</b>	<b>49.00</b>

Beilagen: - Pommes Frites, Country Potatoes, Kroketten oder Nudeln  
- Gemüsebouquet, Früchtegarnitur, 2 verschiedene Saucen



# Cordonbleus – Unser Hit

---

Für die Traditionellen...

## **Schweins-Cordonbleu «Bietschhorn»**

**35.00**

Normal

Schinken, Käse

**39.00**

XXL

Für die Starken...

## **Schweins-Cordonbleu «Balfrin»**

**35.00**

Schinken, Käse, Speck, Zwiebeln, Knoblauch

Für die Scharfen...

## **Schweins-Cordonbleu «Dom»**

**35.00**

Schinken, Käse, scharfer Salami, Peperonchini

Für die Feinen...

## **Schweins-Cordonbleu «Nadelhorn»**

**35.00**

Schinken, Käse, Champignon-Rahmsauce

Für die Süssen...

## **Schweins-Cordonbleu «Lagginhorn»**

**35.00**

Schinken, Käse, Ananas, Herzkirschen

Für die Speziellen...

## **Schweins-Cordonbleu «Weissmies»**

**35.00**

Geräucherter Rohschinken, Gorgonzola, getrockneten Tomaten

Für die Geniesser...

## **Truthahn-Cordonbleu**

**35.00**

Schinken, Käse, Curry-Sauce, Bananen

Für die Bodenständigen...

## **Rinds-Cordonbleu**

**37.00**

Trockenfleisch, Käse, Bolognese-Sauce

Für die Feinschmecker...

**Lamm-Cordonbleu**

**37.00**

Trockenfleisch, Käse, Kräuterbutter, Kräutern

Für die Abenteurer...

**Pferde-Cordonbleu**

**37.00**

Trockenfleisch, Käse, Tartarsauce

Für die Exklusiven...

**Kalbs-Cordonbleu**

**39.00**

Rohschinken, Käse, Thon-Sauce

Für die Bewussten...

**Vegi-Cordonbleu**

**30.00**

paniertes Kräutercrêpe, gefüllt mit Lauch,  
Rahm und Raclettekäse

Zu unseren Cordonbleus servieren wir Ihnen:

- Pommes Frites
- Gemüse garnitur oder gemischter Salat

**Fleisch-Deklaration**

---

Schwein

Schweiz

Rind

Südamerika

Pferd

Neuseeland

Poulet

Schweiz

Lamm

Neuseeland

Fisch

Vietnam

Lieber Gast.

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



# Getränke- und Weinkarte



# Warme Getränke

---

Kaffee Crème		4.00	
Milchkaffee		4.00	
Latte Macchiato		4.20	
Ovomaltine, Chocolat		4.00	
Milch		3.10	
Tee		4.00	
Punch – Apfel, Rum oder Orangen		4.00	
Tee Rum		6.50	37.5%
Glühwein		6.50	10.0%
Jägertee		7.00	44.0%
Kaffee «Fertig», mit Obstler, Zwetschen oder Pflümli		6.50	40.0%
Schäferkaffee, mit Obstler und Rahm		7.00	40.0%
Kaffee «Schümli-Pflümli», mit Pflümli und Rahm		7.00	40.0%
Kaffee «Dorbia», mit Haselnusslikör und Rahm		7.50	20.0%
Kaffee «Augstbord», mit Baileys und Rahm		7.50	17.0%
Kaffee «Moosalp», mit Amaretto und Rahm		7.50	28.0%

# Bier

---

Feldschlösschen offen	2dl	3.40	4.8%
	3dl	4.00	4.8%
	5dl	5.90	4.8%
Bier alkoholfrei	33cl	4.20	0.5%
Schneider Weisse (Weissbier)	33cl	4.40	5.4%
Bürchner Bier	33cl	4.50	4.8%
Cardinal Eve	33cl	4.50	3.1%

# Mineral

---

	2dl	3dl	5dl	1.0l	1.5l
<b>Mineralwasser natur</b>	<b>2.90</b>	<b>3.40</b>	<b>4.40</b>	<b>8.50</b>	<b>12.00</b>
<b>Mineralwasser süss</b>	<b>3.30</b>	<b>4.00</b>	<b>5.00</b>	-	<b>13.00</b>
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Rivella, Rivella Blau, Ice-Tea, Citro, Apfelsaft, Apfelschorle, Fanta, Schweppes Grapefruit, Tonic-Water, Orangensaft					
<b>Saurer Most (Flasche)</b>	5dl			<b>5.00</b>	4.0%
<b>Saurer Most alkoholfrei (Flasche)</b>	5dl			<b>5.00</b>	

# Aperitifs

---

<b>Sanbitter alkoholfrei</b>	4cl			<b>4.00</b>	
<b>Prosecco-Cüpli</b>	1dl			<b>7.00</b>	11.5%
<b>Martini Weiss</b>	4cl			<b>5.50</b>	15.0%
<b>Cynar</b>	4cl			<b>5.50</b>	16.5%
<b>Appenzeller</b>	4cl			<b>5.50</b>	29.0%
<b>Fernet</b>	4cl			<b>5.50</b>	39.0%
<b>Ramazotti</b>	4cl			<b>5.50</b>	30.0%
<b>Campari</b>	4cl			<b>5.50</b>	23.0%
<b>Pastis</b>	4cl			<b>5.50</b>	45.0%
<b>Aperisol mit Prosecco</b>	1dl			<b>7.50</b>	11.0%

# Branntweine

---

Chrüter	4cl	<b>5.00</b>	40.0%
Kirsch	4cl	<b>5.00</b>	40.0%
Pflümli	4cl	<b>5.00</b>	40.0%
Marc	4cl	<b>5.00</b>	40.0%
Obstler	4cl	<b>5.00</b>	40.0%
Zwetschgen	4cl	<b>5.00</b>	40.0%
Grappa	4cl	<b>5.00</b>	40.0%
Calvados	4cl	<b>6.50</b>	40.0%
Apricot	4cl	<b>7.00</b>	37.5%
Williams	4cl	<b>7.00</b>	37.5%
Pruneau vieux	4cl	<b>7.50</b>	40.0%
Poire vieux	4cl	<b>7.50</b>	40.0%
Cognac	4cl	<b>9.00</b>	40.0%

# Whiskies

---

Canadien Club	4cl	<b>9.50</b>	40.0%
---------------	-----	-------------	-------

# Liqueurs

---

Cointreau	4cl	<b>7.00</b>	40.0%
Grand Marnier	4cl	<b>7.00</b>	40.0%
Amaretto	4cl	<b>7.00</b>	28.0%
Haselnuss	4cl	<b>7.00</b>	20.0%
Baileys	4cl	<b>7.00</b>	17.0%

# Longdrinks

---

Red Vodka mit Red Bull	7.00	25.0%
Green Vodka mit Citro	7.00	18.0%
Passoa mit Orangensaft	7.00	17.0%
Jägermeister mit Red Bull	7.00	35.0%
Gin mit Tonic-Water	7.00	37.5%
Bacardi mit Coca-Cola	7.00	37.5%

## Weine

### Unsere Weinlieferanten:

Adrian Mathier – Nouveau Salquenen, Salgesch

Albert Mathier & Fils, Salgesch

Bétrisey & Albrecht Vins, Sion

Les Files de Charles Favre, Sion

## Weine offen

---

	1dl	2dl	3dl	5dl	
Fendant	3.80	7.60	11.40	18.50	11.5%
Johannisberg	4.00	8.00	12.00	19.50	12.5%
Dôle Blanche	4.00	8.00	12.00	19.50	13.0%
Goron	3.80	7.60	12.00	18.50	12.0%
Dôle	4.00	8.00	11.70	19.50	12.5%
Pinot Noir	4.50	9.00	13.50	22.00	13.2%
Merlot	4.50	9.00	13.50	22.00	12.5%

## Flaschenweine - Weissweine

---

Fendant Dame de Sion	3.5dl	Charles Favre	<b>13.50</b>	11.8%
Hospices Assemblage weiss	5.dl	Adrian Mathier	<b>31.00</b>	12.0%
Amigne	5.dl	Bétrisey & Albrecht	<b>31.00</b>	13.5%
Molignon	7.5dl	Adrian Mathier	<b>35.00</b>	12.5%
Johannisberg	7.5dl	Bétrisey & Albrecht	<b>35.00</b>	13.5%
Heida	7.5 dl	Bétrisey & Albrecht	<b>45.00</b>	13.5%
Petite Arvine	7.5dl	Bétrisey & Albrecht	<b>45.00</b>	13.5%

## Flaschenweine - Rotweine

---

Pinot Noir Lucifer	3.75dl	Adrian Mathier	<b>21.50</b>	13.5%
Hospices Pinot Noir	5dl	Adrian Mathier	<b>29.50</b>	13.0%
Humagne rouge	5dl	Bétrisey & Albrecht	<b>31.00</b>	13.5%
Salconio Assemblage rot	5dl	Albert Mathier	<b>31.50</b>	13.5%
Hospices Syrah	5dl	Adrian Mathier	<b>36.00</b>	13.0%
Pinot Noir Rhoneblut	7.5dl	Albert Mathier	<b>42.00</b>	13.5%
Pinot Noir Lucifer	7.5dl	Adrian Mathier	<b>43.00</b>	13.5%
Tonnere Valaisan Assemblage	7.5dl	Bétrisey & Albrecht	<b>46.00</b>	13.5%
Salconio Assemblage rot	7.5dl	Albert Mathier	<b>46.00</b>	13.5%
Syrah	7.5dl	Bétrisey & Albrecht	<b>46.00</b>	13.5%
Cornalin	7.5dl	Bétrisey & Albrecht	<b>46.00</b>	13.5%
Humagne rouge	7.5dl	Bétrisey & Albrecht	<b>46.00</b>	13.5%