



Speisekarte

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie bei uns im Bergrestaurant Dorbia 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.

Vorspeisen

Italienische Bruschetta 14.50
mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch,
Oliven, Parmesansplitter

Blattsalat 14.50
mit warmen Pilzen, knusprigem Speck und
Brotcroûtons – mit Balsamicosauce

Suppen

Pfifferlingssuppe 9.50

Tomatensuppe 9.50

Gemüsecremesuppe 9.50

Gulaschsuppe 9.50

Salate

Grüner Salat 8.00 Klein
10.50 Gross

Gemischter Salat 9.00 Klein
12.00 Gross

Wählen Sie aus unseren hausgemachten
Dressings: Französisch oder Italienisch

Fitnesssteller

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

Sandwiches

Pizza-Schinken, Salami oder Käse	7.00
Trockenfleisch	9.00
Schweins-Schnitzelbrot mit Ciabatta-Brot und Cocktailsauce	14.50
Poulet-Schnitzelbrot mit Ciabatta-Brot und Currysauce	14.50

Walliser Spezialitäten

Z'Vieri Teller mit Hauswurst und Hobelkäse	16.50
Hobelkäse Teller	19.50
Walliser Teller mit Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst und Hobelkäse	26.50

Teigwaren

Spaghetti Napoli	16.50
Spaghetti Bolognese	19.00
Penne All' arrabiata	18.50
Äplermakkaroni mit Käse, Pizza-Schinken, Zwiebeln, Kartoffeln und Apfelschnitzen	21.00

Big-Dorbia-Burger

Riesenburger mit Raclettekäse und hausgemachter Sauce – mit Pommes Frites	19.50
---	-------

Rösti

Gemüse Rösti **21.00**
mit Käse überbacken

Walliser Rösti **21.00**
mit Tomatenwürfeln, Spargelspitzen
und mit Käse überbacken

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

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 mit Zwiebelsalat, Curry-Zucchetti und Früchten garniert	10.50
Käseschnitte natur	17.00
Käseschnitte mit Pizza-Schinken und Ei	20.00
Käseschnitte «Förster-Art» mit Champignon-Rahmsauce	21.00
Käseschnitte «Hausart» mit Rohschinken, Tomaten, Zwiebeln und Ei	22.00
Käsefondue	24.00
Käsefondue «Patron» mit Speck, Pizza-Schinken, Tomaten, Kräutern, Knoblauch, Zwiebeln – mit Brot und Kartoffeln	27.00
Käsefondue «Mix» 3 verschiedene Fondues... Käsefondue, Tomatenfondue und Fondue «Patron» – mit Brot und Kartoffeln	28.00

Fleischgerichte

Poulet-Flügeli mit Pommes Frites	21.00
Poulet-Brüstchen mit Kräuterbutter , Pommes Frites und Gemüse	26.00
Schweins-Schnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse	26.00
Schweins-Rahmschnitzel mit Champignon-Rahmsauce, Nudeln und Gemüse	26.00
Schweins-Steak mit Pfeffersauce, Kroketten und Gemüse	29.00
Spare Ribs mit Country Potatoes und Dip-Sauce	29.00

Grill-Wurst

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

Kinderteller

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

Hausspezialität – Der heisse Dorbia-Stein

Zartes Fleisch auf heissem Speckstein serviert...

Pferde-Entrecôte	42.00
Lamm-Entrecôte	45.00
Rinds-Filet	49.00

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

Pizza-Schinken, Käse

39.00 XXL

Für die Starken...

Schweins-Cordonbleu «Balfrin»

35.00

Pizza-Schinken, Käse, Speck, Zwiebeln, Knoblauch

Für die Scharfen...

Schweins-Cordonbleu «Dom»

35.00

Pizza-Schinken, Käse, scharfer Salami, Peperonchini

Für die Feinen...

Schweins-Cordonbleu «Nadelhorn»

35.00

Pizza-Schinken, Käse, Champignon-Rahmsauce

Für die Süssen...

Schweins-Cordonbleu «Lagginhorn»

35.00

Pizza-Schinken, Käse, Ananas, Herzkirschen

Für die Speziellen...

Truthahn-Cordonbleu

35.00

Pizza-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 Leichten...

Fisch-Cordonbleu

37.00

Gelbflossen-Thunfisch, Käse, Thymian, Basilikum,
Knoblauch-Mayonnaise, Zitronensaft

Für die Exklusiven...

Kalbs-Cordonbleu

39.00

Rohschinken, Käse, Thon-Sauce

Für die Bewussten...

Vegi-Cordonbleu

30.00

paniertes Kräutercrepe, 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.

Pizza

Margherita	18.50	Mittel
Tomaten, Käse, Oregano	20.50	Gross
Prosciutto	19.50	Mittel
Tomaten, Käse, Pizza-Schinken, Oregano	21.50	Gross
Prosciutto e Funghi	20.00	Mittel
Tomaten, Käse, Pizza-Schinken, Champignons, Oregano	22.00	Gross
Hawai	20.00	Mittel
Tomaten, Käse, Pizza-Schinken, Ananas, Oregano	22.00	Gross
Diavolo	20.50	Mittel
Tomaten, Käse, scharfer Salami, Knoblauch, Zwiebeln, Peperonchini, Oregano	22.50	Gross
Napoli	20.50	Mittel
Tomaten, Käse, Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano	22.50	Gross
Tonno	20.50	Mittel
Tomaten, Käse, Thon, Zwiebelringe, Oregano	22.50	Gross
Bolognese	20.50	Mittel
Tomaten, Käse, Bolognese-Sauce, Oregano	22.50	Gross
Gändeli	20.50	Mittel
Tomaten, Käse, scharfer Salami, Rohschinken, Speck, Oregano	22.50	Gross
Ramon	20.50	Mittel
Tomaten, Käse, Rohschinken, Birnen, Ei, Oregano	22.50	Gross



Getränke- und Weinkarte



Warme Getränke

Kaffee Crème		3.90	
Milchkaffee		3.90	
Latte Macchiato		4.10	
Ovomaltine, Chocolat		3.90	
Milch		3.00	
Tee		3.90	
Punch – Apfel, Rum oder Orangen		3.90	
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	3.30	4.8%
	3dl	3.90	4.8%
	5dl	5.80	4.8%
Bier alkoholfrei (Flasche)	33cl	4.10	0.5%
Weissbier	33cl	4.30	4.7%
Bürchner Bier	33cl	4.50	4.8%
Cardinal Eve	33cl	4.50	3.1%

Mineral

	2dl	3dl	5dl	1.0l	1.5l
Mineralwasser natur	2.80	3.30	4.30	8.50	12.00
Mineralwasser süss	3.20	3.90	4.90	-	13.00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Rivella, Rivella Blau, Ice-Tea, Citro, Apfelsaft, Apfelschorle, Fanta, Schweppes Grapefruit, Tonic-Water, Orangensaft					
Saurer Most (Flasche)	5dl			5.00	4.0%
Saurer Most (Flasche) alkoholfrei	5dl			5.00	

Aperitifs

Sanbitter alkoholfrei	4cl			4.00	
Prosecco-Cüpli	1dl			7.00	11.5%
Martini Weiss	4cl			5.50	15.0%
Cynar	4cl			5.50	16.5%
Appenzeller	4cl			5.50	29.0%
Fernet	4cl			5.50	39.0%
Campari	4cl			5.50	23.0%
Pastis	4cl			5.50	45.0%
Aperol- Spritz	1dl			7.50	11.0%

Branntweine

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

Whiskies

Canadien Club	4cl	9.50	40.0%
---------------	-----	-------------	-------

Liqueurs

Cointreau	4cl	7.00	40.0%
Grand Marnier	4cl	7.00	40.0%
Amaretto	4cl	7.00	28.0%
Haselnuss	4cl	7.00	20.0%
Baileys	4cl	7.00	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

Les Files de Charles Favre, Sion

Bétrisey & Albrecht Vins, St. Léonard

Weine offen

	1dl	2dl	3dl	5dl	
Fendant	3.70	7.40	11.10	18.00	11.5%
Johannisberg	3.90	7.80	11.70	19.00	12.5%
Dôle Blanche	3.90	7.80	11.70	19.00	13.0%
Goron	3.70	7.40	11.10	18.00	12.0%
Dôle	3.90	7.80	11.70	19.00	12.5%
Pinot Noir	4.40	8.80	13.20	21.50	13.2%

Flaschenweine - Weissweine

Fendant Dame de Sion	3.5dl	Charles Favre	13.50	11.8%
Hospices Assemblage weiss	5.dl	Adrian Mathier	31.00	12.0%
Amigne Les Effeulleuses	5.dl	Bétrisey & Albrecht	30.00	13.5%
Molignon	7.5dl	Adrian Mathier	34.00	12.5%
Johannisberg Pressoir Enchanté	7.5dl	Bétrisey & Albrecht	34.00	13.5%
Petite Arvine Les Effeulleuses	7.5dl	Bétrisey & Albrecht	44.00	13.5%

Flaschenweine - Rotweine

Pinot Noir Lucifer	3.75dl	Adrian Mathier	21.00	13.5%
Hospices Pinot Noir	5dl	Adrian Mathier	29.00	13.0%
Salconio Assemblage	5dl	Albert Mathier	31.00	13.5%
Humagne rouge	5dl	Bétrisey & Albrecht	30.00	13.5%
Hospices Syrah	5dl	Adrian Mathier	36.00	13.0%
Pinot Noir Rhoneblut	7.5dl	Albert Mathier	39.00	13.5%
Pinot Noir Lucifer	7.5dl	Adrian Mathier	41.00	13.5%
Tonner Valaisanne Assemblage	7.5dl	Bétrisey & Albrecht	45.00	13.5%
Salconio Assemblage	7.5dl	Albert Mathier	45.00	13.5%
Syrah Les Effeulleuses	7.5dl	Bétrisey & Albrecht	45.00	13.5%
Cornalin L'Egrappeuse	7.5dl	Bétrisey & Albrecht	45.00	13.5%
Humagne rouge	7.5dl	Bétrisey & Albrecht	45.00	13.5%