

Herzlich Willkommen im



Schön, dass Sie bei uns sind

**Unsere Öffnungszeiten:**

**Café-Bistro**

**Täglich ab 9:00**

**Küche 12Uhr – bis 21:00Uhr**

**Reservationen**

**[info@restaurant-holeinone.ch](mailto:info@restaurant-holeinone.ch)**

**Tel 027 967 13 79**

Wir versuchen wo immer möglich, Ihre Diätwünsche so gut es geht zu berücksichtigen.  
Vegetarische Optionen sind selbstverständlich verfügbar.

\*\*\*\*\*

A very warm welcome to the

*Hole in One*

Restaurant & Rooms

In Randa

Nice to see you

**Our opening times:**

**Café – «Bistro»: daily from 9:00**

**Our kitchen is open for you  
from midday until 21:00**

**Reservationen**

**[info@restaurant-holeinone.ch](mailto:info@restaurant-holeinone.ch)**

**Tel 027 967 13 79**

We always try where ever possible to accommodate your dietary needs as best we can.  
Vegetarian options are of course available.

## *Vorspeisen & Snacks* *Starters & Snacks*

<u>Tagessuppe</u> Seasonal soup of the day	10.00				
<u>Alpteller «Attermenzen»</u> - für 2 – 4 Personen zum Teilen Regionale Hauswurst – Rohschinken – Käse - eingelegtes Gemüse – hausgemachte Relishes & Brotkorb. <i>Selection of Swiss cured meats &amp; sausage - Alpine cheeses – pickled vegetables – homemade relishes and bread.</i>	25.00				
<u>Käseplatte / Cheese Platter «Täschalp» (V)</u> – für 2 – 4 Personen zum Teilen Schweizer Käsesorten – Früchte - Essiggurken - hausgemachtes Chutney – Relish & Brotkorb <i>Selection of Swiss cheeses with fruits - pickles - homemade chutney &amp; relish – Basket of bread on the side.</i>	24.00				
<u>BBQ Pouletflügeli</u> - unser Hausrezept – aromatisch & würzig <i>BBQ Chicken Wings – our house recipe – aromatic &amp; spicy</i>	14.00				
<u>Räucherfischplatte</u> Rauchfisch & Meerrettichcreme <i>Fish platter – smoked fish &amp; horseradish cream</i>	<table style="margin-left: auto; margin-right: 0; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding-right: 20px;">Klein</td> <td>Gross</td> </tr> <tr> <td style="padding-right: 20px;">16.00</td> <td>26.00</td> </tr> </table>	Klein	Gross	16.00	26.00
Klein	Gross				
16.00	26.00				

## *Saison-Salate / Seasonal Salads*

<u>Herbstsalat</u> Gemischter Salat - Hausdressing oder Olivenöl & Essig (V) <i>Mixed salad - house dressing or olive oil &amp; vinegar</i>	<table style="margin-left: auto; margin-right: 0; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding-right: 20px;">Klein</td> <td>Gross</td> </tr> <tr> <td style="padding-right: 20px;">8.00</td> <td>15.00</td> </tr> </table>	Klein	Gross	8.00	15.00
Klein	Gross				
8.00	15.00				
<u>Salat «Bleu du Valais»</u> Blattsalat mit gebratenen Pouletbruststreifen - Walnüssen & Walliser Blauschimmelkäse «Bleu du Valais» <i>Mixed leaf salad topped with – sauteed chicken breast stripes– walnuts &amp; Blue cheese “Bleu du Valais”</i>	23.00				
<u>Gemüse-Ziegenkäse-Salat / Roast vegetables &amp; goats cheese salad (V)</u> Salatteller mit geröstetem Gemüse - Ziegenkäse & Apfel-Avocado-Dressing <i>Salad leaves topped with roasted vegetables, goats cheese, with an Apple &amp; Avocado Dressing</i>	<table style="margin-left: auto; margin-right: 0; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding-right: 20px;">13.50</td> <td>21.50</td> </tr> </table>	13.50	21.50		
13.50	21.50				

## Unsere Rösti's

<u>Rösti - Wildbratwurst</u>	26.00
Rösti – Wildbratwurst - karamellierte Zwiebeln & Preiselbeere-Senf-Sauce <i>Hash browns - wild game sausage – caramelized onions &amp; cranberry mustard gravy</i>	
<u>Rösti «Hohlichtgletscher»</u>	23.00
Rösti – Bergkäse – Tomate – Zwiebeln & Speck <i>Hash browns – Bergkäse (Swiss Alpine cheese) tomato – onions &amp; bacon</i>	
<u>Rösti Méditerranée (V)</u>	22.00
Rösti - gegrilltes Gemüse – Oliven – Kirschtomaten & Feta <i>Hash browns - roasted vegetables - olives - cherry tomatoes – Feta</i>	
<u>Rösti &amp; Rauchfisch</u>	23.00
Rösti – Rauchfisch - Meerrettichcreme – Kapern & rohe Zwiebeln <i>Hash browns – smoked fish – horseradish cream – capers &amp; raw onions</i>	
<u>Rösti - Schlicht &amp; Einfach – Plain &amp; Simple (V)</u>	16.00
mit Ei + 2.50 / Käse + 3.50 / Schinken + 4 / Rohschinken 5.50 Kirschtomaten & Balsamico-Zwiebeln + 2.50 With Egg + 2.50 / Cheese + 3.50 / Ham + 4 / Cured-Meat 5.50 Cherry tomatoes & balsamic pickled onions +2.50	

## Pasta

<u>Trüffel - Pasta "Pesto" (V)</u>	24.00
Trüffle Pasta mit hausgemachtem Pesto von Bärlauch & Kernen - mit Parmesan serviert <i>Truffle Pasta with homemade pesto from wild garlic &amp; seeds, served with parmesan (nut free)</i>	
<u>Napoli (V)</u>	17.00
Penne mit Tomatensauce <i>Penne with a simple tomato &amp; herb sauce – served with grated parmesan</i>	
<u>Lachs Pasta</u>	25.00
Teigwaren mit Lachs in einer cremigen Zitronenpfeffer-Sauce <i>Pasta with salmon in a creamy citrus-pepper-sauce.</i>	

## *Mit dem Herzen im Wallis*

<u>Käseschnitte «Mattertal»</u> Hausgemachtes Kartoffelbrot - beträufelt mit Weisswein aus der Region - überbacken mit Raclettekäse & Rohschinken – eingelegtes Gemüse <i>Homemade potato bread - drizzled with white wine - topped &amp; baked with raclette cheese - cured ham &amp; pickles</i>	23.-
<u>Käseschnitte «Gädi» (V)</u> Hausgemachtes Kartoffelbrot - beträufelt mit Weisswein aus der Region - überbacken mit Raclettekäse – Birne & eingelegtem Gemüse <i>Homemade potato bread - drizzled with white wine - baked with raclette cheese - pear &amp; pickled vegetables</i>	19.-
<u>Käseschnitte - Klassisch</u> Hausgemachtes Kartoffelbrot – beträufelt mit Weisswein aus der Region – Schinken – Tomate - mit Raclette Käse überbacken <i>Homemade potato bread – drizzled with white wine – topped with ham &amp; tomato – baked with raclette cheese</i>	21.-
<u>Käseschnitte “Nature” (V)</u> Hausgemachtes Kartoffelbrot – beträufelt mit Weisswein aus der Region mit Käse überbacken <i>Homemade potato bread - drizzled with white wine - baked with raclette cheese</i>	16.-
<u>Gebackener Fisch &amp; Chips</u> Egli Filet im Bierteig mit Tartar Sauce, Zitrone & Country Fries <i>“Swiss perch filets” – fried in beer batter – Tartar Sauce - Lemon &amp; Country Fries</i>	26.-

## *Fleisch & Grill - Meat Dishes*

<u>Schweinssteak / Pork Steak</u> Gegrilltes Schweinehalssteak mit einer "Marmelade" von Rosmarin & Aprikosen – Rösti & Saison-Gemüse <i>Grilled pork steak with a marmalade made from apricots and rosemary – with rösti &amp; seasonal vegetables</i>	29.-
<u>Lamm-Eintopf / Lamb stew</u> Geschmorte Lammhuft-Stücke in einer Rotwein-Kräutersauce mit Gemüse und Wurzelgemüse-Erdöpfel-Stock <i>Lamb rump slow cooked with red wine - herbs &amp; vegetables Served with root vegetable mash</i>	32.-
<u>Trutenschnitzel</u> Panierte Trutenbrust – mit Country Fries & Preiselbeersauce <i>Turkeybreast – breadcrumbed and fried – served with country fries &amp; cranberry sauce</i>	25.-
<u>Wild Steak</u> Filetsteak vom Strauss mit einer Sauce von Waldpilzen und grünem Pfeffer Saison-Gemüse – Gemüse-Erdöpfel-Stock oder Rösti <i>Grilled Ostrich filet steak – with a Sauce from forest Mushrooms and green Peppercorns With seasonal vegetables &amp; Mash or Rösti</i>	34.-
<u>The «Hole in One» Burger – Pure Beef</u> Rindfleischburger - mit Knoblauchpilzen – geschmolzenem Raclettekäse – Rohschinken & Country Fries. <i>Our House burger topped with – garlic mushrooms – melted raclette cheese – cured ham &amp; country fries.</i>	24.-
<u>The No Meat Burger (V)</u> <u>Vegetarischer Burger / Veggie Burger – The Tree Hugger (V)</u> Gemüseburger – Rotebeete-Humus – eingelegtes Gemüse & Country Fries <i>Vegi-burger – beetroot humus – pickles &amp; country fries</i>	22.-



*Dessert – Glace & Coupe*  
*Cakes – Desserts & ice cream sundaes*

Choggi-Nut-Brownie Sundae - Coupe 12.00  
Schoggi Brownie-Würfel mit Minz-Schoko-Glacé – Schoggi-Karamel-Sauce-  
Rahm & Nüsse  
Brownie chunks with mint-chocolate ice cream – choki-fudge-sauce –  
whipped cream & nuts.

Apple & Cinnamon Sundae – Coupe 11.00  
Apfelkuchenstücke mit Zimt-Glacé – Rahm & gerösteten Nüssen  
Broken apple pie layered with Cinnamon ice cream, whipped cream &  
toasted nuts

<u>Tipsy Sorbet</u> – Sorbet nach Wahl mit Schnaps nach Wahl	Klein	Gross
	9.00	12.00

Berry Meringue Sundae - Coupe 10.50  
Knusprige Meringue mit Vanille-Glacé – hausgemachte Beeren-Sauce & Rahm  
Crisp meringue with Vanilla ice cream and homemade berry sauce & whipped cream

Tageskuchen – mit Rahm / Daily Cake – with whipped cream 8.50

*Baue Dir Deine eigene Eisbecher Kreation*  
*Build your own ice-cream-creation*

Glacé / Sorbet pro Kugel / per scoop 2.90

**Sorbets**

Zwetschge  
Blutorange  
Williams Birne  
Aprikose

**Glacé**

Vanille  
Schoggi / Chocolate  
Zimt / Cinnamon  
Minze-Schokola / Mint-Chocolate  
Caramel  
Haselnuss  
Waldbeere / Wild Berries

Aprikose-Joghurt-Glacé

**Toppings / Für oben drauf**

Rahm / Whipped Cream	0.50
Hüppen / Biscuit rolls	0.50
M&M's – Bisquit / M&M's biscuit filled chocolates	0.50
Geröstete Nüsse / Toasted Nuts	1.00
Nikk's Choggi-Caramel-Sauce / Nikk's Chocolate-Fudge-Sauce	2.00
Hausgemachte Beerensauce / Homemade Berry Sauce	2.00