



# Hole in One

Wir freuen uns Sie bei uns im Restaurant Hole in One in Randa, begrüßen zu dürfen.

Unsere «Kleine Karte zum Start» gibt es ab Samstagmittag, 10. Juli 2021.

Ab ersten August freuen wir uns darauf, Sie aus unserer neuen Küche mit all unseren kulinarischen Kreationen zu verwöhnen.

Unser Küchenstil: «Kleine Karte zum Start»

Eine Mischung aus regionalen Klassikern mit Pfiff und Twist und einigen Fusion-Gerichte unseres kreativen Küchenchefs.

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

**Bis bald Nikk, Diane & Euer «Hole in One»Team**



## Vorspeisen & Snacks

	Klein	Gross
Tagessuppe - mit frisch gebackenem Brot <i>Soup of the day - with freshly baked bread</i>	9.50	14.-
BBQ Hähnchenflügeli - unser Hausrezept – aromatisch und würzig <i>BBQ Chicken Wings – house recipe – aromatic &amp; spicy</i>	14.50	
Räucherfischplatte – Lachs - Forelle - Meerrettichcrème <i>Smoked fish platter – Salmon - Trout - Horseradish cream</i>		27.-
Apéro – Tapas – Mezze Teller – (V) Frisch gebackenes Brot – Oliven – Humus – Falafel - Essiggemüse <i>Freshly baked breads – olives – humus - falafel - pickled vegetables</i>		23.-
Nikk's Nachos (V) Tortilla Chips – Bohnen – Mais – Käse – Jalapenos <i>Tortilla chips baked with beans, corns, cheese &amp; jalapenos</i>		21.-

## Sommersalate – Summer Salads

	Klein	Gross
Gemischter Salat - Hausdressing oder Olivenöl & Essig (V) <i>Mixed summer salad - house dressing or olive oil &amp; vinegar</i>	8.-	15.-
Gerösteter Gemüsesalat (V)- Blattsalat - Zuchetti – Champignons - Blauschimmelkäse & Granatapfeldressing <i>Roasted Vegi-Salad -mixed leaf salad - courgette - mushrooms - crumbled local blue cheese &amp; pomegranate dressing</i>	14.50	22.-
Mexikanischer Salat - Knobli-Krevetten - knuspriger Speck und Avocado <i>Mexican style salad - garlic shrimps - crisped bacon &amp; avocado</i>	23.-	31.-

## Mit dem Herzen im Wallis

Traditionelle Gerichte mit Twist – Traditional dishes with a twist

<u>Alpteller Attermenze</u>	28.-
Regionale Wurst - Trockenfleisch – Bergkäse - eingelegtes Gemüse – hausgemachte Relishes – Brot Korb <i>Selection of Swiss cured meats &amp; sausage - alpine cheese - pickled vegetables - homemade relishes and a basket of bread</i>	
<u>Käseplatte (V)</u>	26.50
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>	
**Fügen Sie eine Schüssel mit warmen gebutterten neuen Kartoffeln oder einen zusätzlichen Brotkorb hinzu <i>Add a bowl of warm, buttered new potatoes or an additional basket of bread</i>	5.-
<u>Käseschnitte Mattertal</u>	20.-
Hausgemachtes Kartoffelbrot - beträufelt mit Weisswein aus der Region - überbacken mit Raclettekäse & Rohschinken. <i>Homemade potato bread - drizzled with white wine - topped with raclette cheese - cured ham &amp; pickles</i>	
<u>Käseschnitte Gädi (V)</u>	17.-
Hausgemachtes Kartoffelbrot - beträufelt mit lokalem Weisswein - überbacken mit Raclettekäse - Birne und eingelegtem Gemüse <i>Homemade potato bread - drizzled with white wine - baked with raclette cheese - pear &amp; pickled vegetables</i>	

## Rösti

<u>«Hole in One» Rösti</u>		26.-
Bergkäse – Tomate – Zwiebel - Trockenfleisch <i>Hash brown potatoes - alpine cheese - cherry tomatoes – onions - air dried beef.</i>		
<u>Rösti mit Wildbratwurst oder Kalbsbratwurst</u>	Wild	Kalb/Veal
Karamellierte Zwiebeln Preiselbeer-Senf-Sauce – Rösti <i>Wild game sausage or veal sausage – caramelized onions – cranberry mustard gravy – with rösti (Hash Browns)</i>	26.-	24.-
<u>Rösti Méditerranée</u>		23.50
Gemüse – Oliven – Kirschtomaten – Feta - Ziegenkäse <i>Hash browns - roasted vegetables- olives - cherry tomatoes – Feta – Goat’s cheese</i>		
<u>Rösti mit geräuchertem Lachs</u>		24.-
Meerrettichcrème – Kapern – Zwiebeln <i>Hash browns - horseradish cream - capers - onions</i>		
<u>Rösti - Schlicht &amp; Einfach</u>		15.-
Mit Ei / with Egg		+ 3.-
Mit Käse / with Cheese		+ 4.-
Mit Rohschinken / with Cured local Ham		+ 6.-

## Sandwiches

<u>The Bunker Burger</u>	24.-
Belegt mit Knoblauchpilzen – Raclettekäse - knusprigem Rohschinken und Country Fries. <i>Our House burger topped with - garlic mushrooms – raclette cheese - crisped cured ham - with country fries.</i>	
<u>BBQ Poulet Burger</u>	23.-
BBQ-gewürzte Pouletbrust – Senf-Coleslaw – Country Fries <i>BBQ spiced chicken breast - mustard coleslaw – country fries</i>	
<u>Veggie Wrap</u>	22.-
Falafels in Dürüm Fladenbrot – Rotebeete-Humus, Spinatblätter – Country Fries oder kleiner Salat <i>Falafels wrapped in a Dürüm Flatbread - beetroot humus, spinach leaf salad - country fries or side salad.</i>	
Täglich frische Sandwiches – Je nach Lust und Laune <i>A daily selection of Sandwiches available – ask for what is on offer</i>	