



VALAIS
PRIME
FOOD



RESTAURANT JUNGFRAU-ALETSCH

by Valais Prime Food



RESTAURANT JUNGFRAU ALETSCHE

Das Restaurant Jungfrau Aletsch wird von Remo Jossen geführt und ist ein Teil von Valais Prime Food. Valais Prime Food trägt mit seinen kompromisslosen Walliser Produkten genau wie wir zu der nachhaltigen Entwicklung des Berggebietes bei, indem es die Berglandwirtschaft wertschätzt. Respekt vor dem Tier, der Umwelt und der Natur sind ihr Antrieb. Walliser Trockenfleisch, Rohschinken, Fleisch der Eringerasse, ein Gigot vom Schwarznasenlamm oder ein Ragout von der Schwarzhalsziege – alles natürlich von Valais Prime Food.

Das Wallis ist ein wahrer Paradiesgarten, in dem Remo geschmacksvolle, sonnengetränkte Produkte findet. Diese regionalen Produkte benutzen, heisst zugleich, die Bauern und Traditionen des Landes ehren. Das Erinnerungsvermögen und die Dauerhaftigkeit gehen auch über den Gaumen.

Im Restaurant Jungfrau Aletsch werden Sie mit regionalen Spezialitäten aus den Welterbekantonen Wallis und Bern verwöhnt. Geniessen Sie die gemütliche Atmosphäre im modern eingerichteten Restaurant. Ob Sie vor, nach oder während Ihrem Besuch eine Stärkung brauchen, im Restaurant Jungfrau Aletsch sind Sie genau richtig.

World Nature Forum und Valais Prime Food – zwei Überzeugungen, die zueinander passen!

Öffnungszeiten Restaurant Jungfrau Aletsch:

Dienstag bis Sonntag 9 – 18 Uhr
Montags geschlossen

Öffnungszeiten der interaktiven Ausstellung:

Dienstag bis Sonntag 10 – 17 Uhr
Montags geschlossen

HEISSE GETRÄNKE

Caffè Sempione

Kaffee, mittlere Röstung mit einer ausgewogenen, feinen Fruchtsäure und nussiger Note. Espresso, dunkle Röstung mit würzig, schokoladigem Geschmack. Wir verarbeiten ausschliesslich Rohkaffee aus nachhaltigem Anbau von Brasilien, Guatemala, Kolumbien, Äthiopien und Indien.

Kaffee	3.80	CHF
Espresso	3.80	
Milchkaffee	4.–	
Latte Macchiato	4.–	
Cappuccino	4.–	

KaMa-Tee (in der Kanne serviert)

KaMa-Tee wächst und gedeiht im schönen Moosji zwischen Blatten und Naters. Sein intensives Aroma sticht heraus, geprägt durch die strahlende Walliser Sonne, durch das frische Quellwasser und durch den natürlichen Anbau. KaMa-Produkte werden in Kleinserie von Katja und Manuela liebevoll handgepflückt und verlesen.

Tee Kanne	30 cl	4.50
Tee Tasse	20 cl	3.50

Crowning's Tea

Beste Beuteltees aus dem Appenzell! Die Tee-Virtuosen aus dem Appenzell überzeugen mit einer Vielfalt an naturidentisch aromatisierten Teesorten.

Lindenblüten / Kamille / China Green Tea	20 cl	3.60
Eisenkraut / Hagebutte / Earl Grey / Pfefferminze / Waldbeeren		

Dark Fahey Couverture 52%

Dark Fahey 52%, der Name der honigsüssen Edel-couverture von Carma, einer Schweizer Gourmetmarke, ist von der Welt der Edelsteine inspiriert. Denn so wie die Natur ihre wertvollen Stoffe zu Mineralien kristallisiert, so veredeln CARMA mit Leidenschaft und Erfahrung die verschiedenen Kakaosorten zu brillanten Edelcouverturen – jede von ihnen ein Juwel.

Heisse Schokolade	25 cl	4.–
Kalte Schokolade	25 cl	4.–

Ovomaltine

Mit Ovomaltine kannst du's nicht besser, aber länger. Unbedingt probieren!

Heisse Ovomaltine	25 cl	4.–
Kalte Ovomaltine	30 cl	4.–

KALTE GETRÄNKE

Pearlwater Mineralquelle Termen			CHF
Jährlich bis zu 140 Millionen Liter qualitativ hochstehendes Mineralwasser sprudeln aus den drei Quellen im Unnern z'Matt in Termen. Ein geologisches Gutachten attestiert den drei Quellen höchste Qualität.	Swiss Alpina still	20 cl	3.20
		30 cl	3.50
		150 cl	10.–
	Swiss Alpina sprudelnd	20 cl	3.20
		30 cl	3.50
		150 cl	10.–

Cola und Co.			
Die Klassiker der Süssgetränke Coca Cola und Rivella dürfen natürlich auch nicht fehlen. Ebenso die alkoholfreien Aperogetränke. Zurücklehnen, trinken und geniessen.	Coca Cola	20 cl	3.20
	Coca Cola / Zero	33 cl	4.–
	Coca Cola	150 cl	12.–
	Rivella rot	20 cl	3.20
	Rivella rot / blau	33 cl	4.–
	Rivella rot	150 cl	12.–
	Apfelschorle	33 cl	4.–
	Schweppes Bitter Lemon	25 cl	4.–
	Schweppes Tonic	25 cl	4.–
	Crodino	10 cl	4.50
	Sanbitter	10 cl	4.50
	Sanbitter mit Aprikosensaft	10 cl	5.50

Opalin Walliser Premium Limonaden			
Ein fruchtiges, erfrischendes und kalorienarmes Getränk. Vollständig im Wallis aus den besten Zutaten hergestellt. Sprudelig!	Himbeer-Zitronengras	33 cl	4.50
	Holunderblüten-Limetten	33 cl	4.50

Opalin Premium Säfte			
Obst- und Gemüsesäfte aus Schweizer (Walliser) Anbau. Entsprechend der Jahreszeit, frisch gepresst, 100% natürlich. Ohne zusätzlichen Zucker, ohne Farbstoff, ohne Konservierungsmittel. Die besten Säfte der Schweiz,so viel ist sicher!	Aprikose	25 cl	4.50
	Apfel-Birne	25 cl	4.50
	Apfel-Himbeer	25 cl	4.50
	Birne - Quitte	25 cl	4.50



Valais Prime Eis Tee			
Ein fruchtiges, erfrischendes und kalorienarmes Getränk. Nach eigener Rezeptur, gegen den Durst. Zögern Sie nicht und fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Vielfalt die wir anbieten.	Hausgemachter Eis Tee	30 cl	4.–

WALLISER BIER

Bière Valaisanne (Offenausschank)				CHF
Das Valaisanne Lagerbier wird in Sion mit viel Herzblut und Leidenschaft gemacht. Dazu kommt eine Extraportion Spalter-Select-Hopfen, was für einen feineren Geschmack sorgt. Ein wahrer Biergenuss!	Valaisanne	4.8%	50 cl	5.50
		4.8%	30 cl	3.90
		4.8%	20 cl	3.40

Ausserberg Suonen Bräu				
Das Bier ist unfiltriert (naturtrüb) was nach einer gewissen Zeit zur Bildung eines Bodensatzes führt. Durch die Flaschengärung ist ein kleiner Anteil der gesunden Bierhefe vorhanden. Bier gebraut aus Ausserberger Quellwasser vom Südfuss des Bietschhorns. UNESCO Welterbe-Gebiet.	Suonen Perle	5.3%	33 cl	5.–
	Suonen Gold	5.3%	33 cl	5.–
	Suonen Kräuterbier	5.3%	33 cl	5.–

Valaisanne Bière de Cave				
Ungefiltert, ursprünglich und ungestüm. Gebraut mit Saazerhopfen mit Ecken und Kanten.	Zwickelbier	5.2%	33 cl	5.50

Valaisanne Weizen				
Der Amarillo-Aromahopfen verleiht dem Ämrichweizen im Keller sein feinfruchtiges Aprikosenaroma. Im Wallis sagt man zu den Aprikosen «Ämrich».	Ämrich Weizen	5.5%	33 cl	5.50

Valaisanne Singel Hop				
Einzig mit dem besonders feinem Aromahopfen «Bravo» ist ein Pale Ale entstanden mit den Noten Malz, Mandarinen.	Pale Ale	5.2%	33 cl	5.50

Das neue Bügel - Kult - Bier				
Ein einzigartiges, obergäriges Bier mit Malz aromatisiertem Geschmack.	Brunette	5.5%	33 cl	5.50

Feldschlösschen Alkoholfrei				
Für diejenigen, welche auf den vollen Biergeschmack nicht verzichten möchten. Ein alkoholfreies Bier muss nach Bier schmecken.	Alkoholfrei	0.5%	33 cl	4.–

WALLISER WEISSWEINE

			CHF
Fendant (Chasselas, Gutedel)			
Der Fendant ist die zweitwichtigste Rebsorte im Wallis hinter dem Pinot Noir. Auf unvergleichliche Weise widerspiegelt er die Subtilität eines jeden Terroirs.	Fendant 2016 Cave l'Orpailleur, Uvrier	5 cl/10 cl 37 cl 75 cl	3.50/5.– 20.– 36.–
Johannisberg (Grüner Silvaner, Gros Rhin)			
Der Johannisberg hat sich im Wallis in den leichten, schiefer- und kieshaltigen Böden ausgebreitet, die ihm eine muskulöse Fruchtigkeit mit Mandelduft verleihen.	Johannisberg 2016 Cave Ardevaz, Chamoson	5 cl/10 cl 37 cl 70 cl	3.50/5.50 22.– 42.–
Humange Blanche			
Dank seinen stärkenden Eigenschaften, die den Wöchnerinnen wieder Kraft verleihen sollte, wurde dieser Wein zur Legende (Wöchnerinnenwein).	Humagne Blanc 2015 Cave Ardevaz, Chamoson	70 cl	45.–
Heida (Savagnin blanc, Traminer)			
Die im Wallis unter den Namen Païen oder Heida bekannte Rebsorte wird im französischen Jura Savagnin genannt.	Heida 2015 Cave Biber, Salgesch	50 cl 75 cl	35.– 49.–
Muscat			
Die Muskatellerfamilie gehört zu den ältesten Rebsorten, die von den Menschen kultiviert wurden. Ein Wein mit einem unverwechselbaren Muskat-Bukett. Frisch und lebhaft.	Muscat 2014 Cave du Rhodan, Salgesch	75 cl	42.–
Petite Arvine			
Die im Wallis heimische Petite Arvine ist eine rare und kostbare Perle. Sie verlangt nach den allerbesten Reblagen. Ihr feines, schmelzendes und delikates Beerenfleisch verleiht dem Wein eine unnachahmliche Typizität.	Petite Arvine 2016 Cave l'Orpailleur, Uvrier	5 cl/10 cl 37 cl 75 cl	3.90/7.– 26.– 48.–
Schaum- & Süssweine			
Immer mehr Walliser Winzer entdecken Ihre Leidenschaft für hochwertige handgemachte Schaumweine. Diese werden, wie in der Champagne, nach der traditionellen Methode in Flaschengärung hergestellt und zeigen sich fruchtbetont und charaktervoll, sie stellen ihre französischen Vorbilder immer wieder in den Schatten. Der Brut Blanc des Blancs von Cave l'Orpailleur war 2016 bester Schweizer Schaumwein. Bei den Süssweinen kann sich das Wallis mit der Weltspitze messen.	Brut Blanc des Blancs 2013 Cave l'Orpailleur, Uvrier	10 cl 75 cl	8.50 59.–
	Johannisberg mi-flétrie 2015 Cave Ardevaz, Chamoson	4 cl 50 cl	5.– 39.–
	Valfado 2006 (Portwein-Verfahren) Cave Biber, Salgesch	4 cl 50 cl	7.50 72.–

WALLISER ROSÉ- & ROTWEINE

			CHF
Pinot Noir (Blauburgunder, Spätburgunder)			
Der Pinot Noir ist die im Wallis am häufigsten angepflanzte Rebsorte. Das Aroma ist bei grossen Pinot Noirs unvergleichlich fein, trägt Nuancen von schwarzer Johannisbeere, Himbeere, Kirsche und manchmal Herbstlaub. Seine Eleganz, Tiefgründigkeit und Feinheit am Gaumen wird (nicht nur) von Kennern geschätzt.	Dôle 2015 Cave l'Orpailleur, Uvrier	5 cl/10 cl 75 cl	3.40/5.– 36.–
	Pinot Noir 2015 Cave Ardevaz, Chamoson	5 cl/10 cl 75 cl	3.40/5.– 39.–
	Pinot Noir 2014 Cuvée Espace (bio), Cave du Rhodan, Salgesch	75 cl	48.–
Humagne Rouge			
Die authentische Humagne Rouge bezaubert durch ihre dynamische Art, ihre wilden Geschmacksnoten, in die sich der Wohlgeruch der Heide und wilder Beeren mischt. Sie ist gut proportioniert, vif und besitzt eine kräftige, rassige Struktur.	Humagne Rouge 2015 Cave Biber, Salgesch	50 cl 75 cl 150 cl	38.– 58.– 114.–
Cornalin (Landroter)			
Der Cornalin, ein echter Schatz des Wallis, kann sich rühmen, eine der ältesten angepflanzten Rebsorten im Wallis zu sein. Der Cornalin reift spät, weshalb er an besten, gutbesonnenen Lagen angepflanzt werden muss. Der Wein zeigt eine intensive rote Farbe, fasziniert mit feinen Fruchtaromen (Cassis, Brombeeren) und präsenten Gerbstoffen, welche einige Jahre der Flaschenreife fordern.	Cornalin 2015 Serge Roh, Vétroz	50 cl 75 cl	42.– 58.–
	Cornalin Quintessence 2014 Benoît Dorsaz, Fully	75 cl 150 cl	62.– 122.–
Merlot			
Die Merlot-Traube stammt aus dem Bordeaux-Gebiet. Dort ist sie heute eine der drei Hauptrebsorten für die Rotweinproduktion. Als eine der beliebtesten Qualitäts-Rebsorten der Welt trat sie von dort aus ihren Siegeszug in die ganze Welt an und wird heute in so gut wie jedem Weinbaugebiet angebaut.	Merlot 2016 Cave Ardevaz, Chamoson	70 cl	48.–
Diolinoir			
Die erst 1970 gezüchtete Schweizer Sorte ist eine Kreuzung aus Rouge de Diolly und Pinot Noir. Von mittlerer Wuchskraft und sehr widerstandsfähig gegen Krankheiten, reift der Diolinoir gleichzeitig wie Pinot Noir und Gamay.	Diolinoir 2015 Cave Caloz, Miège	75 cl	52.–
	Strepitus 2015 Merlot, Gamay, Cornalin, Pinot Benoît Dorsaz, Fully	37 cl 75 cl	29.– 54.–

LUX VINA – DOMAINES CHEVALIERS SALGESCH

Lux Vina steht für die besten Weine des Weingutes Domaines Chevaliers. Nur die herausragendsten Reblagen haben Patrick Z’Brun und sein Kellermeister Christian Gfeller dafür ausgesucht. Teilweise wurden alte, schwer zugängliche Terrassen revitalisiert und Trockenmauern wieder in Stand gesetzt. Die ältesten Rebstöcke für Lux Vina sind weit über 50 Jahre alt und bringen zwar kleine Erträge, aber extrem

komplexe Trauben hervor. Dem unglaublichen Qualitätspotential dieser Rebberge, die auf kalkhaltigen und steinigen Böden zwischen Salgesch und Chamoson liegen, soll mit Lux Vina eine adäquate Bühne geboten werden. Sieben Weine demonstrieren eindrücklich, wie das faszinierende Licht der Alpen Weine mit ganz spezifischem Herkunftscharakter wachsen lässt.

Petite Arvine «Altimus»

Ein Weisswein wie eine Säule im gotischen Dom: dynamisch nach oben strebend, sehr fokussiert, ohne unnötige Manierismen und dabei sehr stabil. Strahlendes Gelbgrün; Kirsche, Brioche und Zitronenzeste. Der Gaumen überrascht mit einer frischen, dynamischen Säure, die dem mächtigen Wein eine betörende Vitalität vermittelt.

75 cl
CHF 84.–

Syrah «Rhone Saga»

Kräftig, mächtig, mit breiten Schultern, entschlossen und mutig. In seinem Innersten aber warmherzig und gefühlvoll. Eine Hommage an den Walliser Schriftsteller Pierre Imhasly. Dunkles Purpur; schwarzer Pfeffer und rote Früchte, Zimt, wärmende Gewürze, Kompott von schwarzen Beeren.

75 cl
CHF 84.–

Assemblage Blanc «P»

Eine prächtige Statur, kraftvoll in sich ruhend, dabei sehr elegant, geradezu aristokratisch ist dieser Wein, der an eine mit Gold überzogene Davidstatue erinnert. Die Cuvée besteht aus Chardonnay und den weissen Reb-Klassikern der nördlichen Rhône Viognier und Marsanne. Strahlend helles Gold;komplexer Duft.

75 cl
CHF 87.–

Assemblage Rouge «W»

Ein Wein wie ein Feuerwerk: geballte Kraft, die sich geradezu explosionsartig entwickelt, viel Dynamik, viel Stoff. Ein satter, vielschichtiger Rotwein aus Gamaret, Merlot und Diolinoir. Kräftiges Rubin-Violett; kaum zu glauben, dass dieser Wein in eine Flasche passt! Er ist so gross, so komplex und entwickelt sich im Glas immer noch weiter.

75 cl
CHF 87.–

Pinot Noir «Clos de Pachje»

Ein Herrscher mit grossem Auftritt, wallenden Gewändern und starker Persönlichkeit. Weine aus der kapriziösen aber bedeutenden Sorte zählen zu den gesuchtesten und teuersten Rotweinen der Welt. Mittleres Rubin; mit viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl konnte der Önologe hier die Charakteristik des heissen und trockenen Jahrgangs mit der Persönlichkeit des Burgunders verbinden.

75 cl
CHF 94.–

Grains Nobles Surmaturés

Elegant, ruhend. Seit Jahrzehnten wird fast jedes Jahr diese Königsdisziplin unter Weinen gemacht. Der süsse Lux Vina besteht aus den im Wallis typischen Rebsorten für Süsswein: Pinot Gris und Marsanne Blanche. Mittleres Bernstein mit orangen Reflexen, glänzend. In der Nase reife Noten von exotischen Früchten und Anklänge von flambiertem Obst, schöner Butterscotch-Ton.

37.5 cl
CHF 64.–

SPIRITUOSEN

Marc de Heida

Zitrusnoten und charakteristische, traubig- süsse und trestige Aromen prägen das Bukett.

Marc de Heida
Cave Biber

41% 2 cl 6.50 CHF

Vieux Marc

Frisch, fruchtig, mit Zitruskomponenten, Karamell, Honig und Schokolade. Leicht holzig, etwas rauchig, harmonisch und weich.

Vieux Marc
Cave Biber

41% 2 cl 7.–

Poire William

Die empfindlichen Aromastoffe der Williams-Birne sowie der relativ geringe Zuckergehalt erfordern viel Geschick und Wissen.

Poire William
Abricool

38% 2 cl 8.50

Pomme de Gravensteiner

Er überzeugt durch ein frisches, fruchtiges Bouquet und vermittelt das Gefühl, in einen saftigen, knackigen Apfel zu beissen.

Pomme Gravensteiner
Abricool

40% 2 cl 8.50

Abricotine AOP

Ausschliesslich mit Walliser Luizet-Aprikosen aus Saxon.

Abricotine, Morand

40% 2 cl 7.–

Eau de Vie d’Abricot

Die Aprikose wird auch die Königin des Steinobstes genannt.

Eau de Vie Abricool

42% 2 cl 8.50

Vieille Abricots

Dieser im Eichenfass gereifte Brand hat eine feine Fruchtnote, zeigt sich dabei rund und harmonisch.

Vieille Abricots
Gunzwiler Destillate

40% 2 cl 11.–

Vieille Prune

Die Symbiose von Frucht und stützendem Holz wird durch Beigabe von ganz wenig Zucker unterstützt.

Vieille Prune
Gunzwiler Destillate

40% 2 cl 9.–

Vieille Williams

Unser Urteil: sauber, voll aromatisch, harmonisch, ausgeglichen. Das Holz ist perfekt eingebunden.

Vieille Williams
Gunzwiler Destillate

40% 2 cl 9.–

Kirsch Teresa im Barrique

Die Reifezeit im Kirschholz verleiht dem Teresa mehr Komplexität. Expressiver, ausgewogener Frucht komplex.

Kirsch Teresa
Gunzwiler Destillate

40% 2 cl 9.–

Absinth Geissmilch

Traditionell aus Wermut, Anis, Fenchel sowie einer je nach Rezeptur unterschiedlichen Reihe weiterer Kräuter hergestellt wird.

Absinth
Lengen Brig-Glis

53% 2 cl 6.50

Whisky 13 Sterne 1815

Aus erlesenem Roggenmalz und Gerste, gereift im Schweizer Barrique Fass, entsteht ein Whisky mit Vanille und Honig Noten.

13 Sterne 1815
Sempione Destillate

42% 2 cl 11.–

HÄRZLICH WILLKOMMU ZUM APERITIF CHLINI, CHALTI GSCHMÄCKER

Hobelkäse Auf dem Holzbrett mit Roggenbrot	CHF 11.–	Walliser Clubsandwich Mit Safranbrot, Lamm Steak, gebratenem Speck, Eier, Zwiebeln, Tomaten, Aprikosen Sauce und Bratkartoffeln	CHF 27.–
Valais Platte «Zum Probieru» Hauswurst, Weiss-Schimmelkäse «Glisertraum» und Roggenbrot	12.–	Manäschtru Suppe Siedfleisch, Karotten, Lauch, Sellerie	12.–
Prime Platte «Zum Geniessu» Trockenfleisch, Hamma, Speck und Hauswurst	15.–	Tagessuppe Je nach Saison	5.–
Time Platte «Zum Schlemmu» Trockenfleisch, Hamma, Speck, Hauswurst, Coppa und Hobelkäse reichlich garniert	19.–	Tages Teller Immer etwas von Valais Prime Food inkl. eines nicht alkoholischen Getränks	20.–
Sandwich mit Safranbrot Trockenfleisch-Hamma-Coppa-Hobelkäse-Sandwich mit Blattsalat, Tomaten und Senf Mit einem Kaffee zusammen	6.–	Cholera Käse, Äpfel, Lauch, Kartoffeln, Blätterteig und Salat mit Hausdressing (ca. 20 min. Wartezeit)	21.–
Gemischte Blattsalate Karamelierte Kerne, Hobelgemüse, Käse	12.–/18.–	Meiringer Merenques Merenques aus dem Haslital. Das Original.	7.–
Walliser Caesar's salad Mit Hartkäsedressing, Croûtons, gebratenem Speck, Eier und angetrocknetem Rindfleisch	21.–		

Unsere Preise sind inklusive MwSt.



KONGRESSE UND SEMINARE

Möchten Sie ein Seminar für Ihre Firma oder einen Kongress organisieren? Im World Nature Forum ist dies möglich. Die topmoderne Infrastruktur des Gebäudes garantiert ein professionelles Umfeld für Ihren Anlass. Neben dem Kongresssaal für bis zu 200 Personen steht Ihnen der Seminarraum für rund 40 Personen zur Verfügung. Das Team des Restaurant Jungfrau-Aletsch sorgt mit ihrem Catering-Service für kulinarische Erlebnisse. Selbstverständlich sind bei Bedarf auch Führungen durch die Ausstellung des UNESCO-Welterbes Swiss Alps Jungfrau-Aletsch im Package enthalten.

Weitere Informationen finden Sie hier:

www.jungfrau-aletsch.ch/de/kongress-und-seminare

Das Team des World Nature Forum nimmt ihre Reservation gerne unter:
027 924 52 76 oder info@worldnatureforum.ch entgegen.



VALAIS
PRIME
FOOD



ENTDECKE
UNSEREN
ONLINE-SHOP

KOMPROMISSLOS WALLIS!

In unserem Online-Shop findest du die erstklassigen Produkte aus unserem Produktionsbetrieb in Niedergesteln mit Zerlegerei, Verarbeitung, Wursterei, Räucherei und Trocknerei.

www.shop.valaisprimefood.ch