

HISTORISCHE UND FEINSCHMECKER-ENTDECKUNGEN...

Pauschalangebot Stadtführung & Aperitif oder Essen

36
Menüs &
2 Aperitifs
zur Aus-
wahl

Das ganze Jahr durch auf Anmeldung. Eine Stadtführung (1 ½ Std) der Altstadt von Sion gefolgt von einem Aperitif in einem historischen Gebäude oder einem Essen in einem Restaurant der Hauptstadt des Wallis.

Reservation Tourismusbüro von Sion
T +41 (0)27 327 77 27 – siontourisme.ch



PAUSCHALANGEBOT STADTFÜHRUNG MIT APERITIF

Im Preis inbegriffen:

- eine Stadtführung von 1½ Std der Altstadt von Sion
- ein Aperitif in einem historischen Gebäude

APERITIF 1 - CHF 24.-

Fendant und Dôle von Sion
Croustilles von Sion (Walliser Roggenchips mit dem Saft des kanadischen Renette-Apfels aus Sion oder mit Walliser Raclettekäse AOP)

APERITIF 2 - CHF 35.-

Fendant und Dôle von Sion
Croustilles von Sion (Walliser Roggenchips mit dem Saft des kanadischen Renette-Apfels aus Sion oder mit Walliser Raclettekäse AOP)
Walliser Teller

ANZAHL

ab 10 Personen

PREIS

pro Person

RESERVATION

Tourismusbüro von Sion
T +41 (0)27 327 77 27
info@siontourisme.ch

PAUSCHALANGEBOT STADTFÜHRUNG MIT ESSEN

Im Preis inbegriffen:

- eine Stadtführung von 1½ Std der Altstadt von Sion
- eines der untenstehenden Menüs, welches in einem Restaurant von Sion eingenommen wird

PAUSCHALANGEBOT 1 - CHF 34.-

Grüner Salat und Tomaten mit GambaSpieß
Geflügelfilet mit Curry und Früchten, Reis mit Gemüsebouquet
Walliser Aprikosensorbet

PAUSCHALANGEBOT 2 - CHF 35.-

Endivien-Walnuss-Salat, Walliser Trockenfleisch
Glasiertes Schweinefleisch mit Pflaumen, Madeira-
sauce, soufflierte Kartoffeln und mariniertes Gemüse
Sorbet mit Williams-Birne aus der Region

PAUSCHALANGEBOT 3 - CHF 36.-

Gemischter Salat
Kalbsgeschnetzeltes in Safransauce, Pommes frites,
frisches Gemüseallerlei
Zitronen-Himbeer-Sorbet mit Enzian

PAUSCHALANGEBOT 4 - CHF 39.-

Saisonales Brot-Trio mit Salatbeilage
Kuchen des Tages

PAUSCHALANGEBOT 5 - CHF 44.-

Gemischter Salat
Poulet nach Walliser Art, Reis und Tagesgemüse
Aprikosen-Roggen-Gebäck

ANZAHL

Ab 10 Personen

PREIS

Pro Person

MENÜ

Das gewählte Menü muss für alle Beteiligten identisch sein.

GETRÄNKE

Die Getränke und Extras sind nicht im Preis inbegriffen: dem Restaurant direkt zu bezahlen.

RESTAURANTS

Die Menüs werden von verschiedenen Restaurants vorgeschlagen; die Angaben werden vom Tourismusbüro durchgegeben.

RESERVATION

Tourismusbüro von Sion
T +41 (0)27 327 77 27
info@siontourisme.ch

PAUSCHALANGEBOT 6 - CHF 45.-

Walliser Teller
Greyerzer-/Vacherin-Fondue, 6 Varianten
nach Wahl (Natur, Tomaten, Schalotten,
Champignons, Paprika, schwarzer Pfeffer)

PAUSCHALANGEBOT 7 - CHF 45.-

Garniertes Sauerkraut (7 Sorten Fleisch)
Birnenkuchen

PAUSCHALANGEBOT 8 - CHF 45.-

Walliser Teller
Walliser Raclette AOP, à discrétion

PAUSCHALANGEBOT 9 - CHF 45.-

Gemischter Salat
Geflügelgeschnetzeltes mit Curry, Reis und
mediterrane Gemüse
Schokolademousse

* Restaurant ausserhalb des Ortskerns gelegen

PAUSCHALANGEBOT 10 - CHF 50.-

Tagessuppe
Schloss-Burger mit Pommes frites und Salat
Käsekuchen mit Limetten

PAUSCHALANGEBOT 11 - CHF 50.-

Walliser Teller
Gemischtes Käsefondue (Vacherin,
Greyerzer, Raclette)
Birnenorbet mit Schnaps
Kaffee

PAUSCHALANGEBOT 12 - CHF 50.-

Kleiner gemischter Salat
Pizza oder Teigwaren nach Wahl
Cassata Maraschino oder Sorbet

* Restaurant ausserhalb des Ortskerns gelegen

PAUSCHALANGEBOT 13 - CHF 50.-

Salat nach Walliser Art
Schweinsfilet, Thymiansauce, Risotto
mit Safran und Tagesgemüse
Tarte Tatin mit Äpfeln und
englischer Creme

PAUSCHALANGEBOT 14 - CHF 52.-

Salat-Bufferet
Hähnchenbrust in der Kräuterkruste,
Risotto mit Parmesan, Marktgemüse
Karamellpudding

* Restaurant ausserhalb des Ortskerns gelegen

PAUSCHALANGEBOT 15 - CHF 54.-

Lachscarpaccio mit Dill
Kandierter und gegrillter Entenschenkel,
Saisongemüse, Gratin dauphinois
Tagesdessert der Saison

* Restaurant ausserhalb des Ortskerns gelegen

PAUSCHALANGEBOT 16 - CHF 57.-

Frittierte Dim Sun (Auswahl an
frittierten Vorspeisen)
Süsssaures Hühnchen, kantonesischer Reis
Litschi- und Ananas-Sorbet

PAUSCHALANGEBOT 17 - CHF 57.-

Walliser Teller
Raclette à discrétion
Aprikosensorbet mit Schnaps

PAUSCHALANGEBOT 18 - CHF 57.-

Kleiner Brauersalat (Speckwürfel, Ei,
Greyerzer AOP, Croutons)
Forellenfilet «Müllerin Art» der Brauer,
Pommes frites, grüner Salat
Tarte Tatin und eine Kugel Vanilleeis



PAUSCHALANGEBOT 19 - CHF 57.-

Carpaccio oder Tomaten und Mozzarella
oder italienische Antipasti
Pizza oder Teigwaren nach Wahl
Cassata Maraschino oder Sorbet

* Restaurant ausserhalb des Ortskerns gelegen

PAUSCHALANGEBOT 20 - CHF 57.-

Risotto nach Walliser Art
Rindssteak, Butter mit Humagne,
sautierte Kartoffeln und Tagesgemüse
Erdbeertörtchen

PAUSCHALANGEBOT 21 - CHF 60.-

Salat des Hauses
Bacchus-Fondue (Rind und Hirsch)
Zitronensorbet mit Schnaps
Kaffee

PAUSCHALANGEBOT 22 - CHF 60.-

Grüner Salat
Perlhuhn in Sahnesauce mit Zitrone und
Salbei, Risotto und Saisongemüse
Bieramisü

* Restaurant ausserhalb des Ortskerns gelegen

PAUSCHALANGEBOT 23 - CHF 60.-

Grüner Salat der Saison mit geräucherten En-
tenstreifen, Croutons und hartgekochtem Ei
Gebratenes Schweinscarré mit Knoblauch,
Thymian und Rosmarin, hausgemachte
Pommes frites, Ratatouille
Tarte Tatin und Vanilleeis

* Restaurant ausserhalb des Ortskerns gelegen

PAUSCHALANGEBOT 24 - CHF 62.-

Frühlingsrollen
Scharfes Rindfleisch, kantonesischer Reis
Litschi-Sorbet (mit Likör)

PAUSCHALANGEBOT 25 - CHF 62.-

Champignon-Cremesuppe
Panierte Kalbsschnitzel mit Walliser
Roggenbrot, Kartoffelstock und
Saisongemüse
Saisonales Dessert

* Restaurant ausserhalb des Ortskerns gelegen

PAUSCHALANGEBOT 26 - CHF 63.-

Kleiner gemischter Salat
Degustation von 4 Teigwarengerichten
(Spaghetti Pesto - Tortellini mit Sahnesauce -
Penne nach Art des Chefs - Gnocchi mit
Tomatensauce)

Cassata Maraschino oder Sorbet

* Restaurant ausserhalb des Ortskerns gelegen

PAUSCHALANGEBOT 27 - CHF 64.-

Frische Marktsalate
Gebratenes Schweinsfilet aus der CH,
Morchelsauce, Pommes duchesses und
Gemüsebouquet
Crème brûlée mit Bourbon-Vanille

PAUSCHALANGEBOT 28 - CHF 68.-

Weinsuppe von Sion
Rindsschmorbraten mit Butter «Café des
Châteaux», Mousseline mit Zitronenschale
und Saisongemüse
Dessert-Trio

PAUSCHALANGEBOT 29 - CHF 68.-

Räucherlachstoast mit Quark
Mixed-Grill-Spiess mit Schalotten und schwar-
zem Pfeffer, Kartoffelstampf mit Olivenöl und
Haselnüssen, Gemüsegratin
Schokoladenkuchen und Vanilleeis

* Restaurant ausserhalb des Ortskerns gelegen

PAUSCHALANGEBOT 30 - CHF 69.-

Fischtartar mit feinen Kräutern und Fisch-
carpaccio mit mediterranen Gewürzen
Gebratene Wachtel (entbeint), Sauce mit
Senf aus Meaux, Gemüse garnitur und
Gratin dauphinois
Saisonales Dessert

* Restaurant ausserhalb des Ortskerns gelegen

PAUSCHALANGEBOT 31 - CHF 69.-

Parmigiana
Saltimbocca alla Romana
Tiramisu

PAUSCHALANGEBOT 32 - CHF 69.-

Hausmarinierter Lachs
Fischtrio (Wolfsbarsch, Frittiertes und Gambas)
Obstsalat

PAUSCHALANGEBOT 33 - CHF 75.-

Dampfgegartes Dim Sum (Auswahl an
dampfgegarten Raviolis)
Gebratene Ente, kantonesischer
Reis (auf dem Teller serviert)
Salat aus exotischen Früchten

PAUSCHALANGEBOT 34 - CHF 76.-

Kleine Tartar-Häppchen (Rind), Toast
und grüner Salat
Involtini vom Kalb im Speckmantel,
Schalottensauce mit Walliser Wein,
Polenta mit Trüffel und Grillgemüse
Schokoladenkuchen und eine Kugel
Vanilleeis mit Amaretto

PAUSCHALANGEBOT 35 - CHF 93.-

Gänseleberpastete, Tages-Chutney,
saisonaler Salat
Rindsfilet mit zwei Speckspiesen, Senfsauce,
Gemüse und Gratin dauphinois
Crème brûlée mit Tagesgeschmack

* Restaurant ausserhalb des Ortskerns gelegen

PAUSCHALANGEBOT 36 - CHF 124.-

Menü und Dessert der Saison
(Auskünfte zur Zusammensetzung des Menüs
werden bei der Reservierung erteilt)

* Restaurant ausserhalb des Ortskerns gelegen





Entdeckungs- und Gourmetspaziergang

4 Gourmetstopps in der Altstadt von Sion

- 1 Walliser Teller
- 1 Glas Wein
- 1 Sauerbraten mit Kartoffelgratin
und saisonales Gemüse
- 1 Walliser Crepe

39.^{CHF}.- Erwachsener

29.^{CHF}.- Kind

Zum Verkauf beim:
Tourismusbüro von Sion
(Place de la Planta)