

Schützen, was wir brauchen.

JA
zur Biodiversität
am 22. September



JA zur Biodiversitätsinitiative

Am 22. September braucht die Natur Ihre Unterstützung!

- ☞ Weil die **vielfältige Natur** sowie die schönen Ortsbilder und Landschaften in der Schweiz, wie hier in der Aletsch-Region, **Teil unserer Heimat** sind.
- ☞ Weil wir uns **auch in Zukunft** bei munterem Vogelgezwitscher, auf Spaziergängen im Wald, an Gewässern und **in den Bergen erholen** möchten.
- ☞ Weil wir **gerne Honigbrote und Aprikosenkonfi essen**. Kirschen aus dem Baselbiet. Schweizer Erdbeeren oder Äpfel.
- ☞ Weil **Biodiversität** für die Bestäubung von Pflanzen sorgt, für Bodenfruchtbarkeit, für sauberes Wasser, für unser Wohlbefinden. Weil sie **unsere Lebensgrundlage** ist.
- ☞ Weil es der **Biodiversität in der Schweiz schlecht geht**. Denn über ein Drittel der Tier- und Pflanzenarten ist ausgestorben oder gefährdet. Und die Hälfte ihrer Lebensräume ist bedroht.
- ☞ **Weil wir jetzt schützen sollten, was wir brauchen – auch für unsere Kinder und Enkelkinder.**

www.biodiversitaetsinitiative.ch



HERZLICH WILLKOMMEN IM TEE-SALON DER VILLA CASSEL

Die denkmalgeschützte **Villa Cassel** wurde 1902 als Sommerresidenz für den **englischen Bankier Sir Ernest Cassel** erbaut. **Seit 1976** wird das Haus als erstes **alpines Umweltbildungszentrum** von **Pro Natura** betrieben.

Nebst dem Tee-Salon führen wir einen **Pensionsbetrieb**, bieten spannende **Exkursionen und Führungen** für Gruppen und **Feriererlebnisse für Individualgäste** an. Erfahren Sie mehr an der Infothek oder auf unserer Website.

Die Umwelt liegt uns am Herzen!

Deshalb legen wir in unserem Tee-Salon grossen Wert auf **Nachhaltigkeit**. Wenn immer möglich verwenden wir **biologische und regionale Produkte** von Produzenten, die wir persönlich kennen. Eine Übersicht zur Herkunft unserer Produkte finden Sie weiter hinten in der Karte oder im Speisesaal beim Kuchenbuffet.

Wir sind **Gastro-Partner** der **Non-Profit-Organisation «Wasser für Wasser»** und **spenden einen Teil** unserer Wassereinnahmen für Wasser-Projekte in Sambia und Mosambik.

«Wier winsche en Güete.»

ESSEN

Kleine Stärkung

Zu allen Speisen servieren wir Walliser Roggenbrot und Hausbrot.

Tagessuppe 10.00
mit Bergkäse + 4.50

Bunte Salatschüssel 11.00
Blattsalate, Gemüse und geröstete Kernen an Hausdressing

Sennerinnen-Teller 17.00
Regionale Käsespezialitäten mit hausgemachtem Früchtebrot

Hirten-Teller 9.50
Gommer Trockenwurst

Cassel-Plättli 26.50
Hamme, Trockenspeck, Aprikosenwurst und regionale Käsespezialitäten

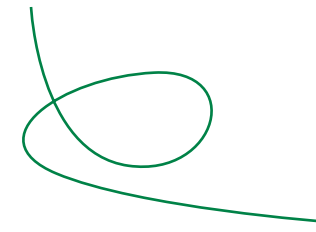
Kuchenbuffet

Täglich frisch in der Villa Cassel gebacken. Erkundigen Sie sich nach dem aktuellen Angebot oder lassen Sie sich direkt am Kuchenbuffet verführen.

Hausgemachter Früchtekuchen 5.50
mit Rahm + 1.50

Hausgemachter Kuchen 6.50
mit Rahm + 1.50

**WIR WÜRDEN
UNS ÜBER
IHR FEEDBACK
FREUEN!**



UNSERE PRODUZENTINNEN

Brot

Bäckerei Charly Kronig, Mörel VS

Gemüse und Früchte

Bioterroir, Olivier Schüpbach, Bramois VS

Gemüse und Früchte

Terra viva, Bio-Produzent, Kerzers BE

Gemüse und Früchte

Bio-Gemüseanbau, Tobias Marte, Ried-Brig VS

Käse

Bio-Bergkäserei Goms, Gluringen VS

Käse, Joghurt und Butter

Sennerei Simplon, Lilian Arnold, Simplon Dorf VS

Käse

Biohof Schmeli, Brig VS

Käse und Schweinefleisch

Biohof Wickert, Noemi und Amédée, Brig-Glis VS

Eier

Geflügelfarm Adam, Dani Arnold, Simplon Dorf VS

Trockenwürste

Metzgerei Eggs, Beat Eggs, Reckingen VS

Wein

Diroso Kellerei und Weinatelier, Turtmann VS

Wein

Chevalier Bayard, Varen VS

Bier

Suonen Bräu, Ausserberg VS

KALTE GETRÄNKE

Märjelen Tafelwasser

Wir spenden 10% der Wasser-Einnahmen an
«Wasser für Wasser» für Projektarbeiten.

3 dl 3.50
5 dl 5.00
1 l 9.00

Rivella rot oder blau

Coca Cola

2 dl 4.00
3 dl 4.50
5 dl 5.80

Hausgemachter Gletscher-Tee

ohne Zucker

3 dl 4.80
5 dl 6.50

Bio-Sirup aus dem Simmental

Alpenkräuter, Goldmelisse, Apfelminze
oder hausgemachter Holunderblütensirup

2 dl 4.00
3 dl 4.50
5 dl 5.80

Kindersirup

Himbeer

2 dl 1.50

Walliser Aprikosennektar

auch als Schorle erhältlich

2 dl 4.50
3 dl 6.00

Walliser Apfelsaft

auch als Schorle erhältlich

3 dl 4.50
5 dl 6.50

TEE

Offentee-Qualität von Länggass-Tee Bern

im Kännchen serviert

Earl Grey 6.50

Schwarztee mit Bergamotte-Öl aromatisiert.
Mild, sanft und zitrusfruchtig.

Golden Camellia Schwarztee 6.50

Haselnussförmig zusammengebundener Tee
mit mildem und gutem Aroma.

Grüntee mit Jasminblüte 6.50

Kugelförmig zusammengebundener Jasmintee mit einer
roten Blüte, welche sich im Aufguss entfaltet.

Länggass-Tee Bern

im Glas serviert

Oolong – Phoenix Single Bush 5.50

Marokkanische Minze 5.50

Berner Rose Früchte- und Blütentee 5.50

Verveine 5.50

Bergkräuter 5.50

SPIRITUOSEN

Obstbrand

Abricotine 2 cl 7.50

Williamine 2 cl 7.50

Vieille Prune 2 cl 7.50

Whisky

1815 13-Sterne 2 cl 12.00

Sempione Distillery, Brig VS

Oban 14 years Single Malt 2 cl 12.00

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein,
Bier und Apfelwein an unter 16-jährige und von
Spirituosen an unter 18-jährige.

Betreffend Allergien und Intoleranzen geben unsere
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne Auskunft.

BIER

Appenzeller Sonnwendig Alkoholfrei	33 cl	5.00
Valaisanne Lager	33 cl	5.00
Panaché Zitrone	33 cl	5.00
<hr/>		
<i>Suonen Bräu, Ausserberg VS</i>		
<hr/>		
Suonen Kräuterbier Malzbier mit Naturkräutern	33 cl	6.50
Suonen Perle Leicht bitteres, dunkles Malzbier	33 cl	6.50
Suonen Gold Helles, fruchtiges Gersten-Malzbier	33 cl	6.50
Suure Most mit oder ohne Alkohol	49 cl	6.50

KAFFEE & MILCHGETRÄNKE

Bio Kaffa Wildkaffee Wildgewachsener Arabica-Kaffee aus dem Bergregenwald von Kaffa, Äthiopien.	
<hr/>	
Kaffee / Espresso	4.50
Milchkaffee	5.00
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.00
Doppelter Espresso	5.50
Kaffee fertig Zwetschgen, Kirsch, Kernobst oder Williams	7.50
Cassel's Hauskaffee mit Cointreau	9.50
Kaffee Bärghler mit Vieille Prune	9.50
Heisse Schokolade Mit Rio Napo-Schokoladenperlen für einen besonders intensiven und aromatischen Genuss.	6.50
Ovomaltine	4.50

WEISSWEIN

Diroso Kellerei, Turtmann VS

Naturnaher Weinbau

Hopschilwii *PIWI-Wein* 1 dl 6.00
Exotische Fruchtnoten mit leichter Restsüsse. 5 dl 27.00
Assemblage aus Johanniter und Bianca.

Johanniter *PIWI-Wein* 1 dl 7.50
Frisches, fruchtig-blumiges Bukett, feine Säurestruktur 5 dl 36.00
und lieblicher Abgang.

Fendant 1 dl 4.50
Leichter, spritziger Wein mit mineralischen 5 dl 22.00
Fruchtaromen.

Mennas 5 dl 38.00
Vielschichtiger, dichter Wein, elegante Säurestruktur,
sehr fruchtig in der Nase nach Litchi, Ananas und Honig.

Chevalier Bayard, Varen VS

Biologischer Weinbau

Petite Arvine 75 cl 52.00
Trockener Wein mit schöner Säurestruktur und
Aromen von Grapefruit, exotischen Früchten und der
charakteristischen Salznote.

La Palisse *Assemblage blanc barrique* 75 cl 56.00
Eleganter, schön strukturierter Weisswein,
vollmundig, mit gut kontrollierten Holznoten.
Chardonnay, Ermitage, Petite Arvine.

Sans Peur *vin nature, non-filtré* 75 cl 58.00
Kräftig, tanninhaltig, mit einer schönen
Säure und Aromen von tropischen
Früchten, Zitrusfrüchten und Kräutern.



Erfahren Sie mehr.

ROTWEIN

Diroso Kellerei, Turtmann VS

Naturnaher Weinbau

Cabre Noir – Cassels Hauswein *PIWI-Wein* 1 dl 7.50
Ausgewogener Rotwein mit weichen Tanninen. 5 dl 36.00
Er vereint feine Kirschen- und Waldbeerenaromen
mit zarten Düften von Rosen und Orangen.

Tambour *PIWI-Wein* 1 dl 7.80
Fruchtig-würziger Cuvée-Wein, körperreich mit fein 5 dl 38.00
strukturiertes Säure und kraftvollen, runden Tanninen.

Pinot Noir 1 dl 5.00
Leichter, fruchtiger Wein mit milden Tanninen. 5 dl 24.00

Pinot Josefine 75 cl 58.00
Dieser gehaltvolle Pinot Noir besticht durch seine
würzige Fruchtnote, begleitet von zarten Röstaromen.
Lang anhaltender Abgang mit weichen Tanninen.

Domaine de Beudon, Fully VS

Biodynamischer Weinbau

Diolinoir 75 cl 52.00

Humagne Rouge 75 cl 58.00

PIWI-Weine

Aus Trauben von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten.
Durch das trockene Klima müssen diese Reben
nicht gespritzt werden und leisten so einen grossen
Mehrwert für uns und die Umwelt.