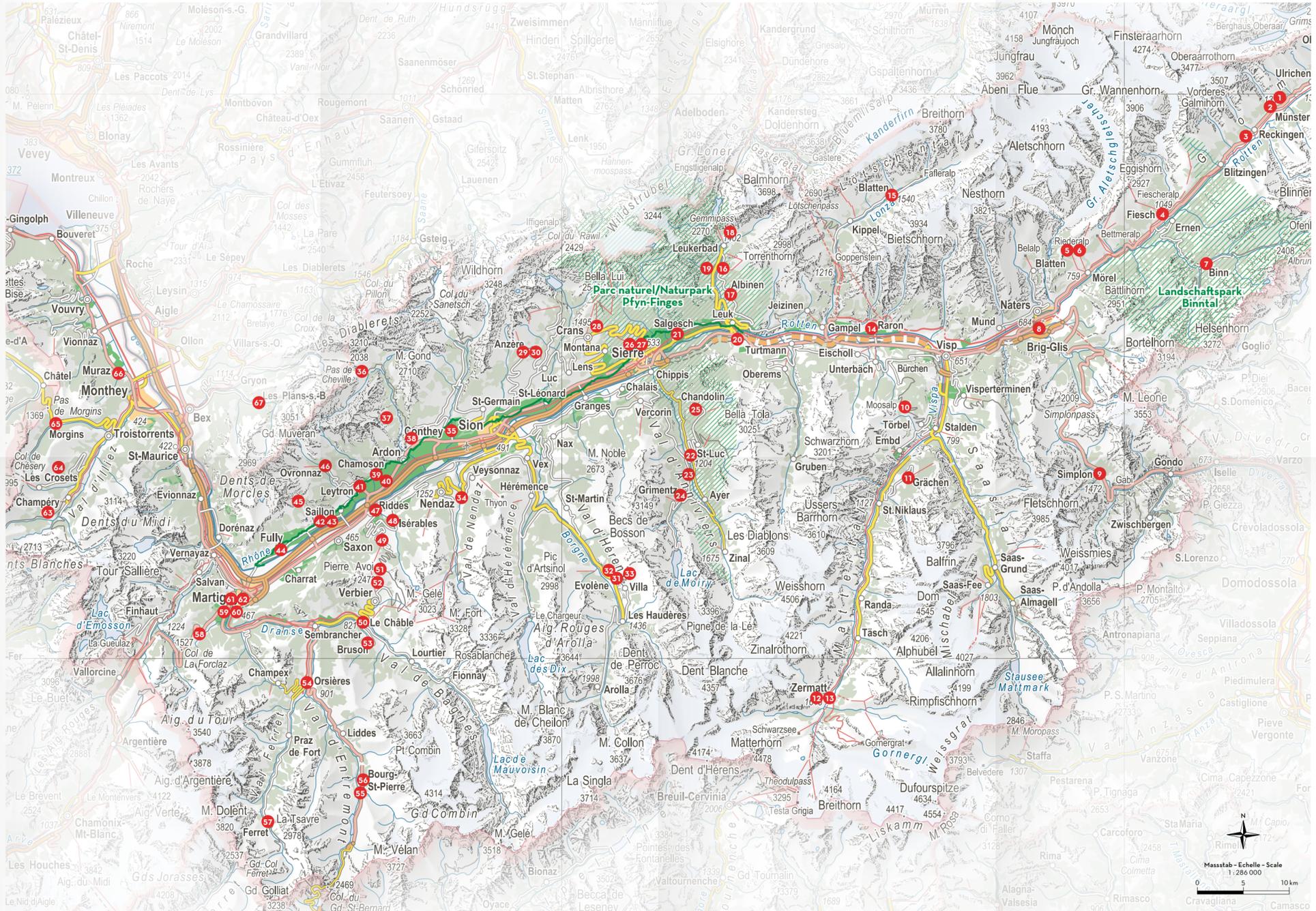


67 Adressen für Walliser Genuss.

- 1 Hotel Restaurant Landhaus Münster**
Das Restaurant Landhaus befindet sich in einem wunderschönen Holzchalet in Münster und überzeugt seine Gäste mit einer regionalen und authentischen Küche. Hausgemachte Choléna, gereiftes Rindfleisch oder Bündchenbraten sind Teil der Spezialitäten des Lokals.
landhaus-gomsch.ch
027 973 22 73
- 2 Hotel Restaurant Croix d'Or & Poste Münster**
Von frischen Forelle bis zum hausgemachten Glace bietet das historische Hotel-Restaurant aus dem Jahr 1620 eine regionale Speisekarte und lädt dazu ein, die Ruhe im Herzen des Goms zu geniessen.
hotel-postmuenster.ch
027 974 15 15
- 3 Hotel Tenne Gluringen**
Im idyllischen Goms gelegen, bietet das renovierte Restaurant mit 13 Gault&Millau-Punkten ein charmantes und laue-Punkte in der gemütlichen Atmosphäre.
tenne.ch
027 971 45 82
- 4 Hotel des Alpes**
Dieses historische Hotel empfängt Sie in einer warmen Feng-Shui-Atmosphäre. Lassen Sie sich von den Spezialitäten des Tals wie dem Bier-Senf-Käsefondue und der grossen Auswahl an Bieren wie dem selbstgebrannten Aletsch-Bier verführen.
des-alpes.ch
027 971 15 06
- 6 Hotel Flatschhorn Simplon**
Das Hotel verfügt über eine traditionelle Lounge und einen Speiseraum mit einer atemberaubenden Aussicht. Die von Generation zu Generation weitergegebenen Rezepte für luftgetrocknetes Fleisch und Käsefondue sind ein Genuss für Genusssuchenden.
hotelflatschhorn.ch
027 979 11 38
- 10 Restaurant Moosalp Torbel**
Das Restaurant auf der Moosalp mit traditionellem Charme und sonniger Terrasse hat 14 Gault&Millau-Punkte. Hier werden lokale Produkte in einer kreativen mediterranen Küche neu interpretiert, darunter Alpensauzig mit Eglifilets, Rackfleisch und Eringerfleisch.
moosalp.ch
027 952 14 95
- 11 Lifestyle & Spa Hotel Grächerhof Grächen**
Erkennbar an seinem imposanten Stein-Turm, bietet das Restaurant eine traditionelle und gesellige Atmosphäre, in der Sie Walliser Spezialitäten und Weine geniessen können. Dazu gehören auch frisch flambierte Gerichte.
gracherhof.ch
027 956 25 15
- 12 Potato Fine Food Restaurant Zermatt**
Das Restaurant im Herzen von Zermatt serviert lokale Produkte aus einem Umkreis von 50 Kilometern, mit Schwerpunkt auf Kartoffelgerichte, raffinierte Küche und regelmässig aktualisierte Karte.
potatozermatt.com
027 945 51 50

- 17 Wirtshaus Godswärgjstubu Albinen**
In diesem historischen Gebäude von 1636 im Herzen von Albinen fühlen Sie sich wie bei Grossmama. Das authentische Bauernhaus verspricht eine Zeitreise zu den Walliser Wurzeln.
Auf Reservierung
godswaergjstubu.ch
027 473 21 66
- 18 Restaurant Buljes Brunnegg**
Dieser idyllische Ort ist zu Fuss erreichbar und bietet als Belohnung einen Panoramablick auf die Gemmi. In der Küche stehen Alpenzandern aus Sutsen und Eringerfleisch mit dem Label «Fleur d'Hérens» hoch im Kurs.
buljes.com
027 470 38 14
- 19 Bodmenstübli Leukerbad**
Am Ende eines schönen Pfades gelegen, der entlang einer alten Römerstrasse verläuft, bietet das Restaurant eine raffinierte Speisekarte, die Fleisch, Käsegerichte und andere Walliser Produkte hervorhebt.
bodmenstuebli.ch
027 470 14 84
- 20 Restaurant Tea-Room Mathieu Susten**
Das seit drei Generationen familiengeführte Haus empfängt seine Gäste auf der schönen Terrasse. Hier werden Traubenkerne in allen Formen verarbeitet, mit selbstgemachtem Öl und Mehl.
baeckermathieu.ch
079 567 54 40 / 027 473 13 59
- 21 Hotel Arknum Salgesch**
Das Restaurant Höllehenweg des Hotels Arknum im Winderdorf Salgesch verbindet Genusssuchenden mit einer traditionellen Küche mit lokalen Produkten, einer Karte mit Leckerneien aus dem Naturpark Pflyn-Finges sowie Fisch- und Fleischspezialitäten aus der hausgemachten Rucherei.
hotelarknum.ch
027 451 21 00
- 22 Au Manoir d'Anniviers Vissoie**
Dieses grosse, blumengeschmückte Chalet im Herzen des Val d'Anniviers ist ein beliebter, gastronomischer Zwischenstopp für Muscatfondue, Fondue Annivarde, frische Forellen und andere Spezialitäten.
aumanoir.ch
027 475 12 20
- 23 La Gougou Saint-Jean**
Mit einem atemberaubenden Blick auf die Kaiserkrone, die sogenannte «COURONNE INSPIRADALE», ist dieses Dorfrestaurant der ideale Ort, um ein Fondue oder einen Eringerburger zu geniessen.
lagougou.ch
027 475 13 03
- 24 Becc-de-Bosson Grimentz**
Mit seinen schillernden Geranien, für die das Dorf berühmt ist, bietet dieses grosse, gemütliche Chalet Käsegerichte und Trockenfleischprodukte aus dem Tal an.
beccdebosson.ch
027 481 29 79
- 25 Château de Villa Siere**
Das Schloss, ein prächtiges Gebäude aus Holz und Stein harmonisch zu einer freundlichen Atmosphäre im Herzen von Crans-Montana verbinden.
mayen.ch
027 481 29 85



Quelle: Bundesamt für Landestopografie und Kanton Wallis. © Reproduktion ohne Genehmigung der Rechteinhaber verboten.

Lage.

Das Wallis liegt im Südwesten der Schweiz, ungefähr 100 Kilometer von Genf und Bern entfernt. Von Aosta (I) sowie Chamonix und Evian (F) erwiehen Sie die Heimat der Rhone in ca. einer Stunde, von Turin und Mailand (I) in rund zwei Stunden.



- Autobahn
- Hauptstrasse
- Regionale Strasse
- Zahnradbahn, Standschilbahn, Sessellift im Sommer geöffnet
- Flughafen Sion
- Regionaler Naturpark
- Weinberge
- Walliser Weinweg

- 57 Auberge des Glaciers La Fouly**
Mit seiner Panoramaterasse bietet dieses Gasthaus eine grosszügige Küche: gegilltes Eringerfleisch im Sommer Lamm, Walliser Käsechinken und Fondue, die bei der Fondue-WM ausgezeichnet wurden.
aubergedesglaciers.ch
027 722 00 73
- 58 Drapeau Suisse Martigny/Comblanchien**
Das Drapeau Suisse überblickt das Rhodane und bietet eine atemberaubende Aussicht. Das Restaurant konzentriert sich auf die Aromen der Walliser Köstlichkeiten: Eringerflair auf dem heissen Stein, Fondue und Käsechinken.
drapeausuisse.ch
027 722 00 73
- 59 Café-Restaurant de Plan-Cerisier Martigny/Comblanchien**
Inmitten des Weinberges, in einem Winterhaus aus dem Jahr 1948, bietet das Restaurant eine Speisekarte, die das Walliser Terrain würdigt: Vergasson Sie nicht das grosse Sonntagsbrunch-Buffet.
plan-cerisier.ch
027 722 25 29
- 60 Caveau du Moulin Semblanet Martigny/Bourg**
Das Restaurant ist ein typischer Walliser Weinkelner und bietet eine grosse Auswahl an Spezialitäten wie das Walliser Fleischfondue mit Gewürzen und das Brisole Royale, die Sie auf der sonnigen Terrasse mit Blick auf die Weinberge und die umliegenden Gipfel geniessen können.
moulinsemblanet.ch
027 722 51 98
- 61 Café du Midi Martigny**
Das Restaurant präsentiert sich im Stil eines Walliser Carrozets mit typischem Steingewölbe. Es ist schlicht die Adresse für Käsegerichte wie das traditionelle Käsefondue, Fondue aus Ziegen- oder Schafskäse und Käsechinken.
cafedumidi.ch
027 722 00 03
- 62 Steak House Chez Steve et Arnaud Martigny**
Im Schatten der Platanen zelebriert das auf Fleisch spezialisierte Restaurant lokale Produkte mit Gourmetschick. Echter Walliser Burger vom Eringerflair, Fleisch auf dem heissen Stein, Käsechinken.
steakhouse-martigny.ch
027 722 25 65
- 63 Restaurant Coquez Champagny**
Mitten im Skigebiet bietet dieses Restaurant einen atemberaubenden Blick auf die Alpen und eine einfallreiche lokale Küche: Kalbsmilken mit Aprikosen, im Heu geschmorte Lammkeule, Hirschrank in Roggenkruste.
restaurant-coquez.ch
024 479 12 55
- 64 Restaurant Le Virage Champoussin**
Ideal am Fuss der Pisten gelegen, bietet dieses Bergrestaurant mit einem atemberaubenden Blick auf die Dents du Midi lokale und hausgemachte Küche in einer idyllischen Umgebung.
restolevirage.ch
024 565 04 26

Symbole

- 📄 Raclette du Valais AOP
- 🍷 Spargeln während der Saison
- 🍷 Brisiole während der Saison
- 🍷 Wild während der Saison

- 53 Raclett'House Bourg-Saint-Pierre**
Ehemals die Kantine des Sessellifts Bruson, in der die gute Laune des Wertes wiederhallt, ist dieses Bergrestaurant ein Tempel für Raclette, zwölf Käsefondueorten und Fondue Gault&Millau.
raclettthouse.ch
024 477 13 42
- 54 Espaces Terroir Laiterie d'Orsières Orsières**
Direkt in der Molkerei von Orsières und der ideale Ort, um in einem modernen, zwanglosen Ambiente Raclettes, Fondue und Käsechinken mit regionalen Produkten zu probieren. Ausserdem: Verkauf lokaler Produkte direkt nebenan und die Möglichkeit, die Käserei zu besichtigen.
laiterie-musee.ch
024 477 42 25
- 55 Hôtel du Crêt Bourg-Saint-Pierre**
Dieses charmante Gasthaus ist ein beliebter Gourmetstopp. Es bietet Spezialitäten wie flambiertes Eringerfleisch am Gailgen, Roggenbratostuppe und Fondue mit Käse aus Entremont.
hotel-du-cret.ch
027 787 11 43
- 56 Bivouac Napoléon Bourg-Saint-Pierre**
Das Restaurant Bivouac Napoléon lebt die Tradition der Gastfreundschaft der Region fort. Mit seiner gerösteten Küche würdigt es einheimisches Fleisch und Produkte der Region.
bivouac.ch
027 787 11 62
- 57 Relais fermier Champoussin**
Käsechinken und -quiches mit Käse von Bagnes und Les Haudères, Eringerfleisch und Trockenfleischprodukte aus Chermignon sind nur einige der Gerichte, die in dieser Oase der Ruhe serviert werden. Zusatzpunkt ist der kleine Park mit Bauernhöfchen.
079 452 36 81

Weitere Infos auf: wallis.ch/restaurants-wallisergenus





RESTAURANTS
WALLISER GENUSS.
RENOMMIERTE ADRESSEN

Saveurs du Valais
Walliser Genuss

Wallis
INS HERZ GEMEINSAM

Walliser Weine.

Petite Arvine, Johannisberg, Heida/Paien, Cornalin, Humagne Rouge, Syrah, Amigne, Ermitage – Walliser Weine sind edle Tropfen der Spitzenklasse mit viel Temperament und Tiefe. Das Wallis ist mit 55 AOC-Rebsorten auf fast 5000 Hektar ein Weinparadies mit einer beeindruckenden Vielfalt an einheimischen und historischen Rebsorten. Diese Walliser Sortenvielfalt ermöglicht unzählige kulinarische Hochgenüsse.

Gut zu wissen

- Das Wallis ist die grösste Weinregion der Schweiz und repräsentiert ein Drittel der Weinberge des Landes.
- 400 Kellereien produzieren im Wallis Wein.
- 3000 Kilometer Trockensteinmauern stützen die terrassierten Weinberge.
- Der Weinberg von Vispertemin liegt auf einer Höhe von 1100 Metern und ist somit einer der höchsten in Europa.

wallis.ch/wein

Munderer Safran AOP.

Eine herrliche Farbe und subtile Aromen, die sehr begehrt sind – Safran ist ein seltenes und kostbares Gewürz, das in Mund angebaut wird. Ein jahrhundertealtes Wissen, das dieses kleine Dorf auf wunderbare Weise bewahrt hat. Sehr zur Freude der Genussmenschen.

Gut zu wissen

- Der Safranbau in Mund reicht bis ins 14. Jahrhundert zurück.
- Safran wird aufgrund der aufwendigen Produktion und seiner Kostbarkeit auch als rotes Gold bezeichnet. 180 Blüten sind nötig, um ein Gramm Safran zu erhalten.
- Safran stammt aus einer Blume, der Crocus sativus L. Die Ernte erfolgt im Oktober und November.
- In Mund werden pro Jahr ein bis zwei Kilogramm Safran auf ungefähr eineinhalb Hektar produziert.
- Safran verfeinert viele salzige und süsse Gerichte und verleiht ihnen eine schöne gelbe Farbe. Er findet sich in zahlreichen Rezepten für Crème brûlée, Saucen, Risotto, sämige Suppen und Brote.

wallis.ch/safran

Raclette du Valais AOP.

Mild, schmackhaft und ein Quell der Geselligkeit – das ist der Raclette du Valais AOP. Ein Bergkäse aus roher Kuhvollmilch. Sein einzigartiges Aroma mit pflanzlichen Noten der Alpregionen schmeckt das ganze Jahr. Geniessen Sie ihn stückweise oder gehobelt in seiner ursprünglichen Form, geschmolzen oder gestrichen. Er eignet sich auch hervorragend für die Verwendung im Ofen, insbesondere für Gratin oder Käseschnitten.

Gut zu wissen

- Käse ist im Wallis seit dem 4. Jahrhundert v. Chr. nachgewiesen. In der Römerzeit war er ein beliebtes Tauschmittel.
- Im Jahr 1574 war die Praxis des Käseschmelzens im Wallis bereits bekannt.
- Der Raclette du Valais AOP ist ein laktose-, glutenfreier und proteinreicher Käse.
- Die Alpenflora, von der sich die Kühe ernähren, spiegelt sich in den Aromen des Raclette wider. Je nachdem, wo die Tiere weiden, unterscheidet sich demnach der Geschmack des Käses.
- 79 Käseereien und Alpbetriebe im Wallis produzieren Raclette du Valais AOP.
- Das Label AOP garantiert, dass die Milchproduktion sowie die Käseherstellung bis hin zur Reife in einer Molkerei oder auf einer Alp im Wallis erfolgt.

wallis.ch/raclette

Walliser Trockenfleischprodukte IGP.

Sonnenschein im Überfluss, trockenes Klima und der Wind des Rhonets inspirieren die Hirten seit dem 14. Jahrhundert, ihr Fleisch einzusalzen und zu trocknen. Das altüberlieferte Wissen verleiht dem Walliser Trockenfleisch IGP, aber auch dem Walliser Trockenspeck IGP und dem Walliser Rohschinken IGP seinen raffinierten und charakteristischen Geschmack. Zwar können Sie sie in unzählige Rezepte integrieren – die Trockenfleischprodukte sind jedoch unverzichtbare Zutaten für einen Walliser Teller.

Gut zu wissen

- Walliser Trockenfleisch besteht aus Rindfleisch.
- Der Trockenspeck und Rohschinken werden aus Schweinefleisch hergestellt.
- Walliser Trockenfleisch wird nicht geräuchert, sondern nur getrocknet.
- Die Fleischstücke werden mit einer Mischung aus Salz, Kräutern und Gewürzen eingegeben, wofür die Herstellenden ihr eigenes, streng gehütetes Rezept haben.
- Während des Trocknungsprozesses entwickeln sich die Aromen.
- Es dauert zwischen 4 und 16 Wochen, um Trockenfleisch zu produzieren.
- Das Label IGP garantiert, dass die Produkte im Wallis hergestellt werden.

wallis.ch/trockenfleisch

Walliser Brantweine AOP.

Das Wallis ist wie geschaffen für den Anbau der Williamsbirne und der Luizet-Aprikose. Verwandelt durch den Dampf der kupfernen Brennöhfen, geben die Früchte ihre innere Seele frei und werden zu transparenter, fruchtiger Essenz. Als Genuss nach einem guten Essen, zum Dessert in einem Walliser Sorbet oder in einem erfrischenden Cocktail. Der Brantwein ist auch eine vorzügliche Zutat für Kuchen oder Saucen.

Gut zu wissen

- Abricotine AOP besteht aus mindestens 90 Prozent Luizet-Aprikosen.
- Für den Walliser Birnenbrantwein AOP wird ausschliesslich die Sorte Williams verwendet.
- Zur Herstellung von einem Liter Brantwein braucht es zwölf Kilogramm Birnen oder Aprikosen.
- Abricotine hat einen ausgeprägten Aprikosengeschmack, mit einem Hauch von Mandel.
- Walliser Birnenbrantwein hat ein intensives Williamsbirnenaroma.
- Die empfohlene Serviertemperatur liegt zwischen 8 und 12 °C.
- Das Label AOP garantiert, dass die Produktion der Früchte, die Lagerung, die Gärung, die Destillation und die Abfüllung ausschliesslich im Kanton Wallis erfolgen.

wallis.ch/brantwein



Walliser Roggenbrot AOP.

Kreisrund, mit einer braungrauen Kruste und einem leicht säuerlichen, aromatischen Geschmack – das Walliser Roggenbrot ist unverwechselbar. Hergestellt mit altüberliefertem, handwerklichem Wissen. Es muss aus 90 Prozent Walliser Roggenmehl bestehen, um seiner Herkunftsbezeichnung AOP gerecht zu werden. Das Walliser Roggenbrot AOP ist von einem Walliser Teller mit seinen Fleisch- und Käsespezialitäten nicht mehr wegzudenken. Eine süsse Versuchung ist das Roggenbrot auch in Begleitung leckerer Konfitüren aus Walliser Früchten.

Gut zu wissen

- Der erste Nachweis von Roggenbrot im Wallis geht auf das Jahr 1209 zurück.
- Roggen ist das einzige Getreide, das sich extremen Klimabedingungen und hohen Lagen anpassen kann.
- 42 Bäckereien stellen Walliser Roggenbrot AOP her.
- Ballaststoffen, sättigt nachhaltig und hat wenig Fett und Zucker.
- Noch heute sieht das Walliser Roggenbrot AOP genauso aus wie vor 100 Jahren.
- 42 Bäckereien stellen Walliser Roggenbrot AOP her.

wallis.ch/roggenbrot

AOP- und IGP-Produkte.

AOP und IGP sind offizielle Qualitätssiegel für typische, in der Region verkaufte Produkte, die dadurch einen besonderen Charakter und einen unvergleichlichen Geschmack erhalten. Diese Labels garantieren die Echtheit der Produkte und deren traditionelle Herstellung.

Die acht AOP- und IGP-Produkte

- Abricotine AOP
- Walliser Birnenbrantwein AOP
- Munderer Safran AOP
- Walliser Trockenfleisch IGP
- Walliser Rohschinken IGP
- Walliser Trockenspeck IGP
- Walliser Roggenbrot AOP
- Raclette du Valais AOP

aop-igp.ch

Die schönste Tradition – der Genuss.

Land der Leidenschaft, der Sonne, der Düfte, der Charaktere und der Grosszügigkeit. Der Geschmack der Walliser Produkte widerspiegelt die Eigenschaften der Region – authentisch und unnahmachlich.

Begünstigt durch die Berglandschaft und das mediterrane Klima, betören feine Weine, geschmackvolle Früchte, seltene Gewürze und goldenes Getreide die Sinne. Die typischen Käse- und Fleischspezialitäten werden ihrem hervorragenden Ruf gerecht. Die Schätze des Wallis bleiben auch deshalb unvergessen, weil sie nach einer uralten Qualitäts- und Handwerks-tradition hergestellt werden. Die Vereinigung «Walliser Genuss» will diese typischen Erzeugnisse und die Berufsleute, die sie produzieren und veredeln, bekannt machen und ihren Wert hervorheben.

Das Raclette.

Das Walliser Nationalgericht Raclette wird durch das Schmelzen eines halben Raclette du Valais AOP-Käselaibes vor dem Holzfeuer oder mit einem Elektro- oder Gasofen zubereitet. In der Regel gibt es dazu Kartoffeln, Cornichons, Silberzwiebeln und ein Glas Fendant. Es gibt keine eigentliche Raclettezeit. Ausserdem können Sie die Käsespezialität auch jederzeit in Raclettepfännchen schmelzen.

Walliser Teller.

Symbolisch und gesellig – der traditionelle Walliser Teller kombiniert die Vielfalt des Walliser Terroirs.

Zusammensetzung

- Walliser Trockenfleisch IGP
- Walliser Rohschinken IGP
- Walliser Trockenspeck IGP
- Raclette du Valais AOP
- Walliser Roggenbrot AOP
- Walliser Trockenwurst

Walliser Sorbets.

Dank der Frische und Süsse der Birnen oder Aprikosen sorgen die Walliser Sorbets für den idealen Abschluss eines guten Essens. Beträufelt mit Walliser Brantwein AOP, bringen diese traditionellen Desserts die sonnenverwöhnten Früchte des Walliser Terroirs zur Geltung.

Pure Geschmacksvielfalt

- Aprikosensorbet mit Abricotine AOP
- Birnensorbet mit Walliser Birnenbrantwein AOP



VALAIS/WALLIS PROMOTION
Rue Pré-Fleuri 6
Postfach 6071 CH-1951 Sion
+41 (0)27 327 35 90
info@wallis.ch | wallis.ch

regio
garantie
Schweiz. Natürlich.

2022/23
wallis.ch

Wallis
INS HERZ GEMEINSAM

wallis.ch/williamsbirne



Williamsbirne.

Tausende von Sonnenstunden, eine blühende Talebene und imposante Berge. Die Williamsbirne hat im Wallis die idealen Voraussetzungen zur Entfaltung ihrer aussergewöhnlichen Aromen gefunden. Lassen Sie sich von ihrem unnahmachlichen Geschmack verführen und inspirieren. Ob salzig, süss oder eisgekühlt – die Williamsbirne lässt sich in unendlich vielen Variationen geniessen.

Gut zu wissen

- Auch wenn es verschiedene Legenden bezüglich Herkunft und Aussehen gibt, geht der Anbau der Williamsbirne im Wallis bis ins 19. Jahrhundert zurück.
- Die Williamsbirne ist eine kalorienarme Frucht, reich an Vitaminen, Antioxidantien und Mineralsalzen.
- Sie wird von Mitte Juli bis März von Sierre bis Martigny angebaut und kann bis zwei Monate im Kühlschrank gelagert werden.
- 25 Prozent der Williamsbirnenproduktion werden zu Walliser Birnenbrantwein AOP destilliert.



Walliser Aprikosen.

Die Aprikose – das Symbol des Wallis. Die Frucht der sonnigen Obstgärten mit der orangefarbenen Farbe, der samtigen Haut und dem süsssauren Geschmack. Sie ist eine der kulinarischen Freuden des Sommers.

Gut zu wissen

- Der Aprikosenbaum stammt ursprünglich aus China und kam vermutlich mit den Bärmern ins Wallis.
- 96 Prozent der Schweizer Aprikosen stammen aus Walliser Obstgärten.
- Im Wallis werden mehr als 70 Aprikosensorten angebaut.
- Die Früchte werden zwischen Ende Juni und Mitte September zwischen Sierre und Vernayaz geerntet.
- Reich an Antioxidantien, fördern Aprikosen ein schönes Hautbild. Sie sind wichtige Lieferanten von Vitaminen und Mineralstoffen.
- Reife Aprikosen sind daran erkennbar, dass ihr Fruchtfleisch bei leichtem Druck schnell nachgibt.
- Nach dem Kauf empfiehlt sich die Lagerung bei Raumtemperatur, um ihr Aroma zu bewahren.

wallis.ch/aprikosen



Spargeln.

Sie sind Frühlingsboten und eine Gaumenfreude für alle Gourmets. Gemeint sind natürlich die Walliser Spargeln. Das zarte Gemüse findet in der sandigen Erde der Rhoneebene ideale Bedingungen.

Gut zu wissen

- 15 Prozent der Schweizer Spargelproduktion kommt aus dem Wallis.
- Die Spargelernte dauert von Anfang April bis Mitte Juni und erstreckt sich vom Mittelwallis bis ins Chablais.
- Weisser, grüner und violetter Spargel sind eigentlich eine Sorte. Ihre Farbe und ihr einzigartiger Geschmack werden durch den Lichteinfluss bestimmt, dem sie ausgesetzt sind, was das Ergebnis verschiedener Anbaumethoden ist. Im Freien für grünen, unter der Erde für violetten Spargel.
- Walliser Spargeln schmecken köstlich als Gratin, zu Risotto oder einfach gekocht und mit Rohschinken und Mayonnaise serviert. Passend dazu ein Glas Johannisberg.

wallis.ch/spargeln



Zertifizierte Produkte der Marke Wallis.

Die Marke Wallis ist ein Qualitätslabel, das den Verbrauchern garantiert, hochwertige lokale Produkte zu kaufen und zu konsumieren. Jedes gelabelte Produkt muss bestimmte Kriterien erfüllen und wird Zertifizierungskontrollen unterzogen. Die Produzierenden verpflichten sich, die Werte der Marke und die Grundsätze einer nachhaltigen Entwicklung zu respektieren. Das zertifizierte Sortiment umfasst die emblematischen Walliser AOP-Produkte, aber auch Wein, Fleischprodukte, Obst und Gemüse, Bier, Eier, Eglifillets und vieles mehr.

Die Versprechen der Marke Wallis

- kurze Transportwege
- Walliser Herkunft der Produkte oder Rohstoffe
- hervorragende Qualität
- Produzentenverantwortung
- unabhängige Kontrollen

wallis.ch/marke



Verpflichtungscharta für Walliser Genuss.

Das Label «Walliser Genuss» wird denjenigen Gastronomiebetrieben verliehen, welche die lokalen Produkte und Gerichte zur Geltung bringen. Dies zur Freude aller vom ehrlichen und frischen Geschmack begeisterter Menschen. Sie müssen folgende Kriterien erfüllen:

- Verwendung von AOP- und IGP-Produkten der Marke Wallis.
- Zu jeder Tageszeit eine Platte mit regionalen Spezialitäten anbieten.
- Angebot von mindestens drei warmen Gerichten und zwei Desserts aus Walliser Produkten.
- Obst, Gemüse, Käse und andere saisonale Frischprodukte servieren.
- Die Karte muss mindestens acht Weinspezialitäten aus dem Wallis enthalten, davon zwei im Offensivschank.
- Abricotine und Walliser Birnenbrantwein AOP bevorzugen.

Saveurs du Valais
Walliser Genuss

wallis.ch/restaurants-wallisergenuss

Wallis
Gemeinsam
Marke
Wallis

Ein starkes Engagement für eine nachhaltige und verantwortungsvolle Landwirtschaft.