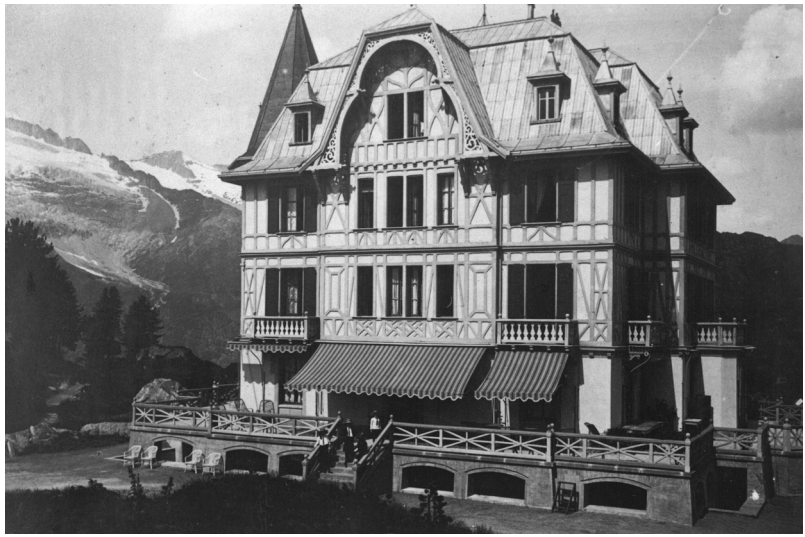

HERZLICH WILLKOMMEN IM TEE-SALON DER VILLA CASSEL

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 **Ferienerlebnisse 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 Wasser-Einnahmen 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 Blattsalate, Gemüse und geröstete Kernen an Hausdressing	11.00
Sennerinnen-Teller Regionale Käsespezialitäten mit hausgemachtem Früchtebrot	17.00
Hirten-Teller Gommer Trockenwurst	9.50
Cassel-Plättli Rohschinken, Trockenspeck, Aprikosenwurst und regionale Käsespezialitäten	26.50

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	6.00
mit Rahm	+ 1.00
Hausgemachter Kuchen	7.00
mit Rahm	+ 1.00

Herkunft Fleisch: Schweiz
Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

KALTE GETRÄNKE

Märjelen Tafelwasser Wir spenden 10 % der Wasser-Einnahmen an «Wasser für Wasser» für Projektarbeiten.	3 dl 5 dl 1 l	3.50 5.00 9.00
Rivella rot oder blau	2 dl	4.00
Coca Cola	3 dl 5 dl	4.50 5.80
Hausgemachter Gletscher-Tee ohne Zucker	3 dl 5 dl	4.80 6.50
Bio-Sirup aus dem Simmental Alpenkräuter, Goldmelisse, Apfelminze oder Holunderblütensirup	2 dl 3 dl 5 dl	4.00 4.50 5.80
Kindersirup Himbeer	2 dl	1.50
Walliser Aprikosennektar auch als Schorle erhältlich	2 dl 3 dl	4.50 6.00
Walliser Apfelsaft auch als Schorle erhältlich	3 dl 5 dl	4.50 6.50

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

TEE

Länggass-Tee Bern
im Kännchen serviert

Earl Grey 6.50
Schwarztee mit Bergamotte-Öl aromatisiert,
mild, sanft und zitrusfruchtig

Golden Camellia ***Schwarztee*** 6.50
zur Kugel gebundener chinesischer Tee mit mildem
Aroma und feiner Süsse

Grüntee mit Jasminblüte 6.50
zur Teeblume gebunden, zart und blumig im
Geschmack

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

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

KAFFEE & MILCHGETRÄNKE

Bio Kaffa Wildkaffee
Wildgewachsener Arabica-Kaffee aus dem
Bergregenwald von Kaffa, Äthiopien.

Kaffee / Espresso 4.50

Milchkaffee 5.00

Cappuccino 5.00

Latte Macchiato 5.00

Doppelter Espresso 5.50

Kaffee fertig 7.50
Zwetschgen, Kirsch, Kernobst oder Williams

Cassel's Hauskaffee 9.50
mit Cointreau

Kaffee Bärgler 9.50
mit Vieille Prune

Heisse Schokolade 6.50
mit Rio Napo-Schokoladenperlen

Ovomaltine 4.50

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

WEISSWEIN

Diroso Kellerei, Turtmann VS
Nachhaltiger Weinbau

Hopschilwii ***PIWI-Wein***	1 dl	6.00
Exotische Fruchtaromen, leichte Restsüsse	5 dl	28.00
Johanniter ***PIWI-Wein***	1 dl	7.50
Frisch, fruchtig-blumig, feine Säurestruktur	5 dl	36.00
Fendant	1 dl	5.00
Leicht, spritzig, mineralische Noten	5 dl	24.00
Souvignier gris ***PIWI-Wein***	75 cl	59.00
Frisch, fruchtig nach Apfel und Honigmelone, mineralische Noten		

Chevalier Bayard, Varen VS
Biologischer Weinbau

Petite Arvine	75 cl	56.00
Trocken, schöne Säure, Aromen von Grapefruit, Rhabarbermarmelade, exotischer Frucht		
La Palisse ***Assemblage barrique***	75 cl	58.00
Elegant, vollmundig mit feinen Holznoten Chardonnay, Ermitage, Petite Arvine		
Sans Peur ***vin natur, non-filtré***	75 cl	62.00
Kräftig, tanninhaltig, schöne Säure, Aromen von Zitrus- und tropischen Früchten		

Erfahren Sie mehr.

PIWI-Weine werden aus Trauben von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten gekeltert. Durch das trockene Klima im Wallis müssen diese Reben nicht gespritzt werden und leisten so einen grossen Mehrwert für uns und die Umwelt.

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

ROTWEIN

Diroso Kellerei, Turtmann VS
Nachhaltiger Weinbau

Cabre Noir – Cassels Hauswein ***PIWI-Wein***	1 dl	7.50
Fruchtig-blumig, ausgewogen, weiche Tannine	5 dl	36.00
Tambour ***PIWI-Wein***	1 dl	7.80
Fruchtig-würzig, körperreich, mit runden Tanninen	5 dl	38.00
Pinot noir	1 dl	5.00
Leicht, fruchtig mit milden Tanninen	5 dl	24.00
Chambourcin ***PIWI-Wein***	75 cl	58.00
Kräftig, komplexe Struktur, feine Dörrfrüchte- und Röstaromen		

Chevalier Bayard, Varen VS
Biologischer Weinanbau

Diolinoir	75 cl	56.00
Intensive Aromen von schwarzen Früchten, konzentrierte Tannine		
Syrah ***barrique***	75 cl	62.00
Vollmundig, würzig mit kräftigen Tanninen und feinen Holznoten		

Adonis flammea ***Pinot noir barrique***	75 cl	58.00
Ein Projekt von Pro Natura Wallis für mehr Biodiversität in den Weinbergen.		

Erfahren Sie mehr.

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

BIER

Valaisanne Sans Alcool alkoholfrei	33 cl	5.00
Valaisanne Lager	33 cl	5.00
Panaché Zitrone	33 cl	5.00

Suonen Bräu, Ausserberg VS

Suonen Kräuterbier mit Naturkräutern	33 cl	6.50
Suonen Perle dunkel, leicht bitter	33 cl	6.50
Suonen Gold hell und fruchtig	33 cl	6.50
Suure Most mit oder ohne Alkohol	49 cl	6.50

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

SPIRITUOSEN

Obstbrand

Abricotine 43 % vol.	2 cl	7.50
Williamine 43 % vol.	2 cl	7.50
Vieille Prune 40 % vol.	2 cl	7.50

Whisky – Sempione Distillery, Brig VS

1815 13-Sterne 42 % vol. fruchtig, süss	2 cl	12.00
Wallisky Single Malt 42 % vol. fruchtig, rauchig	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.

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

UNSERE PRODUZENTINNEN

Brot
Bäckerei Charly Kronig, *Mörel VS*

Gemüse und Früchte
Bioterroir, *Bramois VS*

Gemüse und Früchte
Terraviva, Bio-Produzenten, *Kerzers BE*

Käse
Bio-Bergkäserei Goms, *Gluringen VS*

Käse, Joghurt und Butter
Sennerei Simplon, *Simplon Dorf VS*

Käse
Biohof Schmeli, *Brig VS*

Käse und Schweinefleisch
Biohof Wickert, *Brig-Glis VS*

Eier
Geflügelfarm Adam, *Simplon Dorf VS*

Trockenwürste
Metzgerei Eggs, *Reckingen VS*

Wein
Diroso Weinkellerei, *Turtmann VS*

Wein
Chevalier Bayard, *Varen VS*

Bier
Suonen Bräu, *Ausserberg VS*

WIR WÜRDEN UNS ÜBER IHR FEEDBACK FREUEN!

pro natura
Zentrum Aletsch

Eventserie
Kultur trifft Wissenschaft

Lauschen Sie im Tee-Salon den wunderbaren Klängen des über 100-jährigen Klaviers oder tauchen Sie während eines Vortrags in die Zukunft der Aletschregion ein. Dies und vieles mehr bietet unsere Eventserie «Kultur trifft Wissenschaft».

Samstag, 12. Juli 2025 | 16:00–16:45 Uhr
Die Welt der Wildbiene: Vielfalt, Bedrohung und Schutz
mit Sabrina Gurten

Sonntag, 20. Juli 2025 | 13:00–13:45 Uhr
Märchenstunde in der Villa Cassel
mit Astrid Anthamatten

Samstag, 26. Juli 2025 | 16:00–16:45 Uhr
Makrofotografie Insekten
Vortrag von Roman Willi

Samstag, 4. Oktober 2025 | 16:00–16:45 Uhr
Piano Konzert
mit Vivien Heinzmann

Jetzt entdecken
Kultur trifft Wissenschaft

Treffpunkt: vor der Villa Cassel
Kosten: Kollekte
Anmeldung: keine Anmeldung nötig