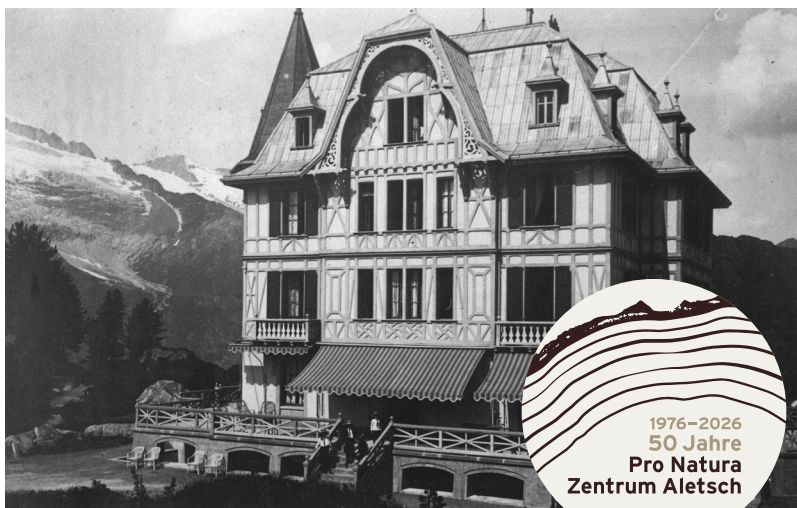




HERZLICH WILLKOMMEN IM TEE-SALON DER VILLA CASSEL

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 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	11.00
Blattsalate, Gemüse und geröstete Kernen an Hausdressing	

Sennerinnen-Teller	17.00
Regionale Käsespezialitäten mit hausgemachtem Früchtebrot	

Hirten-Teller	9.50
Walliser Trockenwurst	

Cassel-Plättli	26.50
Rohschinken, Trockenspeck, Randenwurst 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	6.00
mit Rahm	+ 1.00

Hausgemachter Kuchen	7.00
mit Rahm	+ 1.00

KALTE GETRÄNKE

Märjelen Tafelwasser	3 dl	3.50
Wir sind Partner von <i>WASSER FÜR WASSER</i>	5 dl	5.00
	1 l	9.00

Rivella rot oder blau	2 dl	4.00
Coca Cola	3 dl	4.50
	5 dl	5.80

Hausgemachter Gletscher-Tee	3 dl	4.80
enthält keinen Zucker	5 dl	6.50

Bio-Sirupe aus dem Simmental	2 dl	4.00
Alpenkräuter, Goldmelisse, Apfelminze oder Holunderblütensirup	3 dl	4.50
	5 dl	5.80

Kindersirup	2 dl	1.50
Himbeer		

Walliser Aprikosennektar	2 dl	4.50
auch als Schorle erhältlich	3 dl	6.00

Walliser Apfelsaft	3 dl	4.50
auch als Schorle erhältlich	5 dl	6.50

Hausapéro	2 dl	7.00
alkoholfrei		



WASSER FÜR WASSER

Wir verzichten auf den unnötigen Transport von Markenwasser und servieren ausschliesslich frisches Leitungswasser mit oder ohne Kohlensäure. Von jedem verkauften Wasser fliesst ein Anteil an die Non-Profit-Organisation WASSER FÜR WASSER, welche sich für Wasser-, Hygiene- und Bildungsprojekte in Mosambik, Sambia und in der Schweiz einsetzt. Mehr auf www.wfw.ch

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
--------------------	------

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 Bärghler	9.50
------------------------	------

mit Vieille Prune

Getreidekaffee	3.50
-----------------------	------

Heisse Schokolade	6.50
--------------------------	------

mit Rio Napo-Schokoladenperlen

Ovomaltine	4.50
-------------------	------

WEISSWEIN

Diroso Kellerei, Turtmann VS

Nachhaltiger Weinbau

Hopschilwii <i>PIWI-Wein</i>	1 dl	6.00
Exotische Fruchtaromen, leichte Restsüsse	5 dl	28.00
Johanniter <i>PIWI-Wein</i>	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 <i>PIWI-Wein</i>	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 <i>Assemblage barrique</i>	75 cl	58.00
Elegant, vollmundig mit feinen Holznoten Chardonnay, Ermitage, Petite Arvine		
Sans Peur <i>vin natur, non-filtré</i>	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 selten 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 <i>PIWI-Wein</i>	1 dl	7.00
Fruchtig-blumig, ausgewogen, weiche Tannine	5 dl	34.00
Tambour <i>PIWI-Wein</i>	1 dl	7.80
Fruchtig-würzig, körperreich, mit runden Tanninen	5 dl	38.00
Pinot noir	1 dl	5.50
Leicht, fruchtig mit milden Tanninen	5 dl	26.00
Chambourcin <i>PIWI-Wein</i>	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 <i>barrique</i>	75 cl	62.00
Vollmundig, würzig mit kräftigen Tanninen und feinen Holznoten		

Adonis flammea *Pinot noir barrique*

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	5.50
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	7.00

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.

UNSERE PRODUZENTINNEN

Brot

Bäckerei Charly Kronig, Mörel VS

Gemüse und Früchte

Terraviva, Bio-Produzenten, Kerzers BE
Bioterroir, Bramois VS

Käse

Biohof Schmeli, Brig VS

Käse

Bio-Bergkäserei Goms, Gluringen VS

Käse, Joghurt und Butter

Sennerei Simplon, Simplon Dorf VS

Eier

Geflügelfarm Adam, Simplon Dorf VS

Trockenwürste

Metzgerei Aletsch, Mörel VS
Metzgerei Bammatter, Naters VS

Wein

Diroso Weinkellerei, Turtmann VS

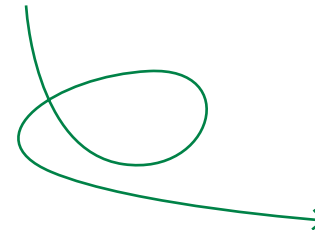
Wein

Chevalier Bayard, Varen VS

Bier

Suonen Bräu, Ausserberg VS

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



50 Jahre Pro Natura Zentrum Aletsch

Jubiläumsanlässe

Seit 1976 öffnet das erste Naturschutzzentrum der Schweiz – das Pro Natura Zentrum Aletsch – jährlich seine Türen. Direkt neben dem Naturschutzgebiet Aletschwald in der Villa Cassel gelegen, ist es von einer grossartigen Gebirgslandschaft umgeben. Gerne möchten wir verschiedene Gelegenheiten nutzen, um dem Jubiläum einen angemessenen Rahmen zu bieten. Wir freuen uns, Sie an einem der Jubiläumsanlässe zu begrüssen.

Samstag, 18. Juli 2026 | 16:00–16:45 Uhr

Die Arve und der Tannenhäher: Eine bewegende Lebensgemeinschaft

Erzählungen von Felix Gugerli

3.–7. August 2026 | 20:00–22:00 Uhr

Solarkino

Sonnenenergie betriebenes Openair-Kino

Sonntag, 9. August 2026 | 10:45–16:00 Uhr

Casselfest

Unser Tag der offenen Tür

Samstag, 19. September 2026 | 13:30–16:30 Uhr

Aletsch – Mein Paradies

Wanderung mit Laudo Albrecht



© Pascal Gertschen



Weitere Informationen:
pronatura-aletsch.ch/de/jubilaum