

Döner Hüs

Das Döner Hüs in Visp ist ein besonderes Highlight für alle, die sich glutenfrei ernähren müssen oder an Zölliakie leiden. Das gesamte Döner-Angebot des Betriebs ist vollständig glutenfrei, wodurch das Risiko von Kreuzkontaminationen in der Küche komplett ausgeschlossen ist. Das Restaurant überzeugt mit frisch zubereitetem Gemüse, schmackhaften Saucen und hochwertigem Fleisch.

Bei einem Besuch vor Ort mit meiner Schwester, die selbst von Zölliakie betroffen ist, konnte das Angebot auf ganzer Linie überzeugen: Sowohl das glutenfreie Brot als auch der gesamte Döner schmecken hervorragend, sodass auch Personen, die herkömmlichen Döner gewohnt sind, geschmacklich voll auf ihre Kosten kommen. Das Konzept bietet Betroffenen ein Stück unbeschweren und sicheren Genuss im Wallis.

Ein grosser Pluspunkt ist zudem die Lage: Das Restaurant befindet sich direkt beim Bahnhof Visp. Dadurch eignet sich das Döner Hüs ideal für einen unkomplizierten Zwischenstopp auf der Durchreise oder für einen gezielten Ausflug mit dem Zug, ohne dass lange Fusswege in Kauf genommen werden müssen.

Glutenfreeinfo

Der Betrieb ist komplett glutenfrei geführt, weshalb sämtliche Döner-Spezialitäten einschliesslich des Brotes ohne Bedenken bei Zölliakie konsumiert werden können. Eine Kreuzkontamination mit glutenhaltigen Lebensmitteln ist durch die strikte Ausrichtung des Restaurants ausgeschlossen.

Weitere Infos

Adresse

Bahnhofstrasse 13
3930 Visp, Schweiz

Kontaktmöglichkeiten

Telefon:

E-Mail:

Webseite: https://www.instagram.com/donerhus_visp