

Walliser Spezialitäten

Walliser Raclette AOP (v) mit Kartoffeln, Silberzwiebeln & Gurken	CHF 8.00 pro Teller
* Hausgemachte Rösti mit Trockenspeck IGP , Raclette Käse, Spiegelei & kleinem Salat	CHF 26.00
* Hausgemachte Rösti mit Apfelschnitzchen, Raclette Käse, Apfelsonne & kleinem Salat (v)	CHF 24.00
* Hausgemachte Cholera serviert mit gemischtem Salat (v) (Zwiebeln, Kartoffeln, Raclette Käse, Birnen, Apfel & Lauch in einem Blätterteig)	CHF 24.00
Walliser Teller Trockenfleisch IGP , Rohschinken IGP , Trockenspeck IGP , Trockenwurst, Raclette Käse AOP , Roggenbrot AOP . Als Garnitur Gurken & Silberzwiebeln.	CHF 28.00
Käsefondue: Alle serviert mit Brot, Gurken & Silberzwiebeln (v) Klassisch (mit Fendant Weißwein zubereitet)	CHF 27.00
Trüffel (mit Trüffel zubereitet)	CHF 35.00
Walliser (mit Tomaten zubereitet) <i>serviert mit Kartoffeln</i>	CHF 30.00
Käsefondue Menu: Salat, Fondue & Aprikosen oder Birnen Sorbet mit schnaps Bitte wählen Sie eine Art von Käsefondue, um Ihr Menü zu erstellen.	+CHF 10.00
* Käseschnitte Natur mit Spiegelei (v)	CHF 24.00
* Käseschnitte mit Tomaten und Spiegelei (v)	CHF 26.00
* Käseschnitte mit Schinken, Tomaten und Spiegelei	CHF 28.00
* <i>Erlauben Sie ca. 25 Minuten</i>	

(v) = vegetarisch

Allergene Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne Auskunft. Alle Gerichte auch als Kinderportion.



AOP - Appellation d'Origine Protégée
IGP - Indication Géographique Protégée

Preise inkl. 7.7% MWSt.

A Taste of Wallis

Raclette Cheese AOP (v) with new potatoes, silver onions & cornichons	CHF 8.00 per plate
* Homemade Rösti – Potato with dry cured bacon IGP , raclette cheese, fried egg and side salad	CHF 26.00
* Homemade Rösti – Potato with sliced apple, raclette cheese, apple sauce and side salad (v)	CHF 24.00
* Homemade Cholera served with a mixed salad (v) (Onions, potatoes, raclette cheese, sliced pears, sliced apples and leeks in puff pastry – oven cooked)	CHF 24.00
Walliser Platter Dry cured Beef IGP , Ham IGP , Bacon IGP & Sausage, Raclette Cheese AOP , Rye Bread AOP . <i>Served with cornichons and silver onions.</i>	CHF 28.00
Cheese Fondue: All served with bread, cornichons & silver onions (v) Classic (cooked with Fendant White Wine)	CHF 27.00
Truffle (cooked with Truffle)	CHF 35.00
Valais (cooked with tomatoes) <i>served with potatoes</i>	CHF 30.00
Cheese fondue Menu: Salad, Fondue & Apricot or Pear Sorbet with schnapps Please choose one type of Cheese Fondue to create your menu.	+CHF 10.00
* Käseschnitte Natural with a Fried Egg (v) (Oven cooked bread soaked in white wine and covered in Raclette cheese)	CHF 24.00
* Käseschnitte with Tomato and a Fried Egg (v)	CHF 26.00
* Käseschnitte with Ham, Tomato and a Fried Egg	CHF 28.00

*Please allow upto 25 minutes

(V) = Vegetarian

Allergens: Our staff will be happy to provide information on allergens and intolerances on request. All dishes are also available as children's portions.



AOP - Appellation d'Origine Protégée
IGP - Indication Géographique Protégée

Preise inkl. 7.7% MWSt.