

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 . <i>Als Garnitur Gurken & Silberzwiebeln.</i>	CHF 28.00
Käsefondue: Alle serviert mit Brot, Gurken & Silberzwiebeln (V) Klassisch (mit Fendant Weißwein zubereitet)	CHF 27.00
Brömbar (Haus Spezial mit Guinness zubereitet)	CHF 30.00
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
* Erlauben Sie 25 Minuten	

(V) = Vegetarisch

Wenn Sie irgendwelche spezielle Diät-Anforderungen haben, zögern Sie nicht, einen Mitarbeiter zu kontaktieren. Wir würden uns freuen, Ihnen in irgendeiner Weise helfen zu können. **Alle Gerichte auch als Kinderportion.**



**SAVEURS DU VALAIS
WALLISER KÖSTLICHKEITEN**

Schweiz. Natürlich.



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

Preise inkl. 7.7% MWSt.

Valais Specialities

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 (V)	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
Valais Plate 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
Brömbar (House Special cooked with Guinness)	CHF 30.00
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

If you have any special dietary requirements, please do not hesitate to speak to a member of staff. We would be happy to help you in any way. All dishes are also available as children's portions.



SAVEURS DU VALAIS
WALLISER KÖSTLICHKEITEN



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

Preise inkl. 7.7% MWSt.