

# Walliser Spezialitäten

**Walliser Raclette AOP (v)** CHF 9.00  
mit Kartoffeln, Silberzwiebeln & Gurken **pro Teller**

\* **Hausgemachte Rösti** mit Trockenspeck **IGP**, Raclette Käse, Spiegelei & kleinem Salat CHF 28.00

\* **Hausgemachte Rösti** mit Apfelschnitzchen, Raclette Käse, Apfelsoße & kleinem Salat **(v)** CHF 26.00

\* **Hausgemachte Cholera** serviert mit gemischtem Salat **(v)** CHF 26.00  
(Zwiebeln, Kartoffeln, Raclette Käse, Birnen, Apfel & Lauch in einem Blätterteig)

**Walliser Teller** CHF 30.00  
Trockenfleisch **IGP**, Rohschinken **IGP**, Trockenspeck **IGP**, Trockenwurst, Raclette Käse **AOP**, Roggenbrot **AOP**. *Als Garnitur Gurken & Silberzwiebeln.*

**Käsefondue: Alle serviert mit Brot, Gurken & Silberzwiebeln (v)** **pro Person**  
**Brömbär** (Haus Spezial mit Guinness Bier zubereitet) CHF 33.00  
**Klassisch** (mit Fendant Weißwein zubereitet) CHF 29.00  
**Trüffel** (mit Trüffel zubereitet) CHF 37.00  
**Walliser** (mit Tomaten zubereitet) *serviert mit Kartoffeln* CHF 32.00

**Käsefondue Menu:** Salat, Fondue & Aprikosen **oder** Birnen Sorbet mit schnaps. **+CHF 10.00**  
Bitte wählen Sie eine Art von Käsefondue, um Ihr Menü zu erstellen.

\* **Käseschnitte Natur** mit Spiegelei **(v)** CHF 24.00

\* **Käseschnitte Tomaten** mit Tomaten und Spiegelei **(v)** CHF 26.00

\* **Käseschnitte Schinken** mit Schinken, Tomaten und Spiegelei CHF 28.00

\* *Erlauben Sie ca. 25 Minuten*

**(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.**