

# Walliser Spezialitäten

<b>Walliser Raclette AOP (V)</b> mit Kartoffeln, Silberzwiebeln & Gurken <b>Raclette à discrétion (pro Person)</b>	CHF 8.00 <b>pro Teller</b> CHF 35.00
* <b>Hausgemachte Rösti</b> mit Trockenspeck <b>IGP</b> , Raclette Käse, Spiegelei & kleinem Salat	CHF 26.00
* <b>Hausgemachte Rösti</b> mit Apfelschnitzchen, Raclette Käse, Apfeloße & kleinem Salat (V)	CHF 24.00
* <b>Hausgemachte Cholera</b> serviert mit gemischtem Salat (V) (Zwiebeln, Kartoffeln, Raclette Käse, Birnen, Apfel & Lauch in einem Blätterteig)	CHF 22.00
<b>Walliser Teller</b> Trockenfleisch <b>IGP</b> , Rohschinken <b>IGP</b> , Trockenspeck <b>IGP</b> , Trockenwurst, Raclette Käse <b>AOP</b> , Roggenbrot <b>AOP</b> . Als Garnitur Gurken & Silberzwiebeln.	CHF 26.00
<b>Käsefondue: Alle serviert mit Brot, Gurken &amp; Silberzwiebeln (V)</b>	
<b>Alpler</b> (mit Speck & Röstzwiebeln zubereitet)	CHF 32.00
<b>Bier</b> (mit Grimbergen Blond Bier Aus Belgien)	CHF 29.00
<b>Klassisch</b> (mit Fendant Weißwein zubereitet)	CHF 27.00
<b>Steinpilz</b> (mit Pilz zubereitet)	CHF 30.00
<b>Trüffel</b> (mit Trüffel zubereitet)	CHF 35.00
<b>Walliser</b> (mit Tomaten zubereitet) <i>serviert mit Kartoffeln</i>	CHF 30.00
<b>Käsefondue Menu:</b> Salat, Fondue & Aprikosen <b>oder</b> Birnen Sorbet mit schnaps Bitte wählen Sie eine Art von Käsefondue, um Ihr Menü zu erstellen.	<b>+CHF 10.00</b>
* <b>Käseschnitte Natur</b> mit Spiegelei (V)	CHF 22.00
* <b>Käseschnitte</b> mit Tomaten und Spiegelei (V)	CHF 24.00
* <b>Käseschnitte</b> mit Schinken, Tomaten und Spiegelei	CHF 26.00
* <b>Erlauben Sie 25 Minuten (V) = Vegetarisch</b>	

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

<b>Raclette Cheese AOP (V)</b> with new potatoes, silver onions & cornichons <b>Raclette à discrétion (per Person)</b>	CHF 8.00 <i>per plate</i> CHF 35.00
<b>*Homemade Rösti</b> – Potato with dry cured bacon <b>IGP</b> , raclette cheese, fried egg and side salad (V)	CHF 26.00
<b>*Homemade Rösti</b> – Potato with sliced apple, raclette cheese, apple sauce and side salad (V)	CHF 24.00
<b>*Homemade Cholera</b> served with a mixed salad (V) (Onions, potatoes, raclette cheese, sliced pears, sliced apples and leeks in puff pastry – oven cooked)	CHF 22.00
<b>Valais Plate</b> Dry cured Beef <b>IGP</b> , Ham <b>IGP</b> , Bacon <b>IGP</b> & Sausage, Raclette Cheese <b>AOP</b> , Rye Bread <b>AOP</b> . Served with cornichons and silver onions.	CHF 26.00
<b>Cheese Fondue: All served with bread, cornichons &amp; silver onions (V)</b>	
<b>Alpler</b> (cooked with bacon & onions)	CHF 32.00
<b>Beer</b> (cooked with Grimbergen Blond Beer from Belgium)	CHF 29.00
<b>Classic</b> (cooked with Fendant White Wine)	CHF 27.00
<b>Steinpilz</b> (cooked with Mushrooms)	CHF 30.00
<b>Truffle</b> (cooked with Truffle)	CHF 35.00
<b>Valaisan</b> (cooked with tomatoes) served with potatoes	CHF 30.00
<b>Cheese Fondue Menu:</b> Salad, Fondue & Apricot or Pear Sorbet with schnapps Please choose one type of Cheese Fondue to create your menu.	<b>+CHF 10.00</b>
<b>* Käseschnitte Natural</b> with a Fried Egg (V) (Oven cooked bread soaked in white wine and covered in Raclette cheese)	CHF 22.00
<b>* Käseschnitte</b> with Tomato and a Fried Egg (V)	CHF 24.00
<b>* Käseschnitte</b> with Ham, Tomato and a Fried Egg	CHF 26.00

**\*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

Switzerland. Naturally.



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

