



VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat	11.—
Nüsslisalat mit Ei und Kernen an Hausdressing	14.—
Gebackener Geisskäse mit Trevisano-Chutney, Mariniertes Rotkraut	20.—
Walliser Plättli Rohschinken, Trockenfleisch, Hauswurst und Rauchspeck	26.—

Fleischerzeugnisse von der Metzgerei Nessier Münster, Wallis

FONDUES

Fondue Hausmischung Schönrieder Bergkäse und 'le petit Fribourg'	33.—
Alpenkräuter-Fondue Frische Kräuter von der Bergwiese	34.—
Seisler Chili-Fondue Erlesene feurige Chilis	37.—
Trüffel-Fondue Spumante und schwarzer Trüffel	41.—

Die Fonduemischung beziehen wir von der Chäsblueme, Heitenried



FONDUE MENU

Nüsslisalat mit Ei und Kernen an
Haus-Dressing

* * *

Walliser Fleischplättli mit Trockenfleisch
Rohschinken, Speck und Wurst

* * *

Fondue Hausmischung

* * *

Süssmost Creme

Preis pro Person 58.—
ab 2 Personen

ohne Fleischplättli 48.—
Aufpreis Trüffel-Fondue 10.—

Alle Preise in CHF, inkl. 8,1% MwSt.

SCHAUMWEIN 1dl 7,5dl
Brivio brut DOC, Spumante del Ticino 10.— 68.—
Guido Brivio, Mendrisio

WEISSWEIN
Epesses La Crosse, Lavaux AOC 8.— 56.—
Maison Massy, Epesses, Waadt

Heida AOC 9.50 65.—
Cave Biber, Salgesch

Pinot Gris AOC Johanniterkeller 9.— 62.—
Martin Hubacher, Twann

Petite Arvine AOC 65.—
Cave du Chevalier Bayard, Varen

St. Saphorin AOC, Grand Cru 62.—
Les Blassinges, Pierre-Luc Leyvraz, Waadt

KIRSCH
Hauskirsch zum selber eingiessen 4 cl
Brennerei Zürcher, Port 13.—