

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat	11.—
Nüsslisalat mit Ei und Kernen an Hausdressing	15.—
Gebackener Geisskäse mit Trevisano- Chutney und Nüsslisalat	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 Chäs Blueme 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 inkl. 8,1% MwST

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

WEISSWEIN		
Chasselas AOC, Kellerei Frauenkopf	8.—	56.—
Nick + Rahel Bösigler, Twann		

Heida AOC	9.50	65.—
Cave Biber, Salgesch		

Pinot Gris, Neuchâtel AOC	9.—	62.—
Caves de la Beroche, St. Aubin		

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

St. Saphorin AOC, Grand Cru		65.—
Les Blassinges, Pierre-Luc Leyvraz, Waadt		

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