



## 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	25.—

Fleischerzeugnisse beziehen wir von der Metzgerei Nessier Münster, Wallis

## FONDUES

<b>Fondue Hausmischung</b> Schönrieder Bergkäse und 'le petit Fribourg'	31.—
<b>Alpenkräuter-Fondue</b> Frische Kräuter von der Bergwiese	32.—
<b>Seisler Chili-Fondue</b> Erlesene feurige Chilis	35.—
<b>Trüffel-Fondue</b> Spumante und schwarzer Trüffel	39.—

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 56.—  
ab 2 Personen

ohne Fleischplättli 46.—  
Aufpreis Trüffel-Fondue 8.—

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

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

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

Heida AOC	9.50	65.—
Cave Biber, Salgesch		

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

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

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

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