

FONDUE & RACLETTE

WALLISER FONDUE 38.–

Ein Fondue mit typischem Geschmack des Wallis

Marktsalat

Brot, Kartoffeln, Champignon, Silberzwiebeln,
Cornichons und Birne.

Supplément + 18.–

FONDUE HAUS MISCHUNG 43.–

Mit Walliser Käse Champagner und Trüffel

Marktsalat

Brot, Kartoffeln, Champignon, Silberzwiebeln,
Cornichons und Birne.

Supplément + 18.–

RACLETTE 43.–

Marktsalat

Dazu werden Kartoffeln, Silberzwiebeln, Cornichons
und Mostbröckli serviert.

Supplément + 18.–

WEIN & CHAMPAGNE

SCHAUMWEIN

Champagne la Cuvée Brut 89.–

Weingut: Laurent Perrier, Frankreich, Champagne
Traubensorte: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

WEISSWEIN

3x3 Blanc 2019 75 cl 68.–

Weingut: Nick Wittwer, Schweiz, Wallis
Traubensorte: Petite Arvine, Païen, Pinot Blanc

Spiezer Cuvée «va bene» 2021 75 cl 59.–

Weingut: Spiezer Alpine Weinkultur, Schweiz, Bern
Traubensorte: Chasselas, Pinot blanc, Riesling-Sylvaner, Chardonnay

ROTWEIN

Just Red NV 75 cl 58.–

Weingut: Silou, Schweiz, Biel
Traubensorte: Pinot Noir, Cabernet Carol, Merlot