



ALPHÜTTE

SPEISEKARTE

SAAS-FEE



APERERO

- Walliser Teller CHF 22
Verschiedenes Trockenfleisch sowie Hobelkäse und Hauswurst
- Käse Platte CHF 19
Verschiedene Schweizer Käsesorten
- Trockenfleisch Platte CHF 22
Walliser trockenfleisch
- Walliser Hauswurst CHF 9

SUPPE

- Getrüffelte Kartoffelsuppe CHF 16
- Pilz Suppe CHF 14

VORSPEISEN UND SALATE

- Zitronenravioli mit Artischocken CHF 19
- Hausgemachter marinierter Lachs mit Fenchelsalat CHF 21
- Salat von Wurzelgemüse mit Rucola und Baumnüssen CHF 14
- Warmer Ziegenkäse und Rotkohlsalat CHF 12



KÄSE SPEZIALITATEN

- Crème Fondue CHF 31
- Moitié-moitié Fondue CHF 29
- Trüffel Fondue (Schwarzer Trüffel aus dem Périgord) CHF 39
- Walliser Tomaten Fondue CHF 34
- Champagnerfondue (Veuve Clicquot) Ab 2 pers. CHF 29
Eine Flasche Champagner wird speziell für die Zubereitung Ihres Fondues geöffnet und der Rest der Flasche wird an Ihrem Tisch serviert + CHF 100
- Gebackener Vacherin Mont d'Or Ab 2 pers. CHF 28
Serviert mit Kartoffeln, Trockenfleisch, Beilagen
- Raclette wie zu Hause Ab 2 pers. CHF 33
„Val de Bagnes“-Käse, serviert in Portionen (200 g), mit Kartoffeln und Beilagen

Gut zu wissen

Unsere Fondues werden mit Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP hergestellt. Der Käse wird von „La Maison du Fromage Sterchi“, die seit 1928 aktiv sind, auf 1.000 Metern Höhe affiniert.

WARME GERICHTE

- Hausgemachte Spätzli mit Käse und hausgemachtem Apfelmus CHF 26
- Teigwaren mit Tomatensauce della Nonna (Linguine oder Penne) CHF 24
- Teigwaren mit Tomaten-Honig-Sauce (Linguine oder Penne) CHF 25
- Teigwaren mit vegetarischer Bolognesesauce (Linguine oder Penne) CHF 25



FLEISCH

- Rindsentrecote. 180 gr. CHF 41
- Rindsentrecote. 250 gr. CHF 48
- Pferdefilet 180 gr. CHF 44
- Waadtländer Schweinskotelette 300 gr. CHF 40
- Landschinken 180 gr. CHF 29
- Fondue Chinoise Ab 2 pers. CHF 52

SAUCEN

- Hausgemachte Pfeffersauce CHF 0
- Hausgemachte Senfsauce CHF 0
- Hausgemachte Morchelsauce CHF 5

Alle unsere Fleischsorten werden mit dem Tagesgemüse sowie Ihrer Wahl serviert: Spätzli, Pommes, Reis oder Nudeln (Linguine)

KINDERKARTE

- Hausgemachtes Schnitzel mit Pommes Frites CHF 16
- Hausgemachte Spätzli mit Käse und hausgemachtem Apfelmus CHF 15
- Landschinken (80 gr.) mit hausgemachten Käsespätzle CHF 17
- Teigwaren mit Tomatensauce della Nonna (Linguine oder Penne) CHF 14



DESSERT

- Hausgemachte Birne in Rotwein mit Safraneis CHF 14
- Hausgemachter Früchtekuchen des Tages mit Vanilleeis CHF 12
- Emmentaler Meringue mit Gruyère-Doppelrahm CHF 14
- Hausgemachtes Vanilleeis CHF 5,50
- Hausgemachtes Walliser Roggenbroteis CHF 5,50
- Hausgemachtes Zimteis CHF 5,50
- Hausgemachte Tobleroneeis CHF 5,50
- Hausgemachtes Smartieseis CHF 5,50
- Valaisanne Cup (Aprikosensorbet + Abricotine) CHF 10
- Jurassian Cup (Zitronensorbet + Absinthe) CHF 10
- Colonel Cup (Zitronensorbet + Wodka) CHF 10
- Williamine Cup (Birnsensorbet + Williams) CHF 10

Allergien

Auf Wunsch geben Ihnen unsere Mitarbeitende gerne Auskunft über Gerichte die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen.

Preis

Unsere Preise werden in Schweizer Franken angezeigt – inklusive MwSt.

Herkunft von Fleisch und Fisch

Rindfleisch : CH

Schweinefleisch : CH

Pferd : UG

Lachs : CH