



---

ALPHÜTTE

---

# MENU

---

SAAS-FEE

---



## ANTIPASTI

- Tagliere del Valeso CHF 22  
*Scelta di vari salumi e formaggi affumicati.*
- Tagliere di formaggi. CHF 19  
*Scelta di vari formaggi svizzeri.*
- Tagliere di carne secca. CHF 22  
*Scelta di varie carni secche e affumicate.*
- Salsiccia secca vallesana. CHF 9

## ZUPPE

- Zuppa di patate con tartufi primaverili. CHF 16
- Zuppa di funghi. CHF 14

## PRIMI PIATTI E INSALATE

- Ravioli al limone con jus di carciofi. CHF 19
- Salmone marinato fatto in casa con insalata di finocchio. CHF 21
- Insalata di radici con rucola e noci. CHF 14
- Formaggio di capra e insalata di cavolo rosso. CHF 12



## SPECIALITÀ DI FORMAGGIO

- Fonduta alla panna. CHF 31
- Fonduta moitié-moitié CHF 29
- Fonduta al tartufo (tartufo nero del Périgord). CHF 39
- Fonduta al pomodoro del Vallese. CHF 34
- Fonduta al champagne (Veuve Clicquot). *Da 2 pers.* CHF 29  
*Una bottiglia di Champagne sarà aperta appositamente per la fonduta e il resto della bottiglia sarà servito al vostro tavolo.* + CHF 100
- Vacherin Mont d'Or al forno. *Da 2 pers.* CHF 28  
*Servito con patate, carne secca e contorni a scelta.*
- Raclette come a casa. *Da 2 pers.* CHF 33  
*Formaggio "Val de bagnes" servito in porzioni (200 gr.), con patate e contorni a scelta.*

### Nota bene

*Le nostre fondute sono prodotte con Gruyère DOP e Vacherin fribourgeois DOP. I formaggi sono stagionati a 1.000 metri di altitudine da "La Maison du Fromage Sterchi", attiva dal 1928.*

## PASTA

- Spätzli fatti in casa con formaggio e composta di mele. CHF 26
- Pasta al pomodoro della Nonna (Linguine o penne). CHF 24
- Pasta con salsa di pomodoro al miele (Linguine o penne). CHF 25
- Pasta con sugo alla bolognese vegetariano (Linguine o penne). CHF 25



## SECONDI DI CARNE

- Entrecote di manzo. 180 gr. CHF 41
- Entrecote di manzo. 250 gr. CHF 48
- Filetto di cavallo 180 gr. CHF 44
- Costolette di maiale vodese 300 gr. CHF 40
- Prosciutto di campagna 180 gr. CHF 29
- Fonduta alla cinese. *Da 2 pers.* CHF 52

## SALSE

- Salsa di peperoni fatta in casa. CHF 0
- Salsa di senape fatta in casa. CHF 0
- Salsa di spugnole fatta in casa. CHF 5

*Tutte le nostre carni sono servite con verdure del giorno e una scelta di Spätzli, patatine, riso o pasta (linguine).*

## PER I BAMBINI

- Fettine impanate fatte in casa con patatine. CHF 16
- Spätzli fatti in casa con formaggio e salsa di mele fatta in casa. CHF 15
- Prosciutto di campagna (80 gr.) con Spätzli fatti in casa con formaggio. CHF 17
- Pasta al pomodoro (linguine o penne). CHF 14



## DOLCI

- Pera al vino rosso fatta in casa con gelato allo zafferano. CHF 14
- Crostata di frutta del momento fatta in casa con gelato alla vaniglia CHF 12
- Meringa all'emmental con doppia crema al Gruyère CHF 14
- Gelato alla vaniglia fatto in casa CHF 5,50
- Gelato al pane di segale vallesano fatto in casa CHF 5,50
- Gelato alla cannella fatto in casa CHF 5,50
- Gelato al Toblerone fatto in casa con CHF 5,50
- Gelato ai Smarties fatto in casa con CHF 5,50
- Coupe Valaisanne (sorbetto all'albicocca + Abricotine) CHF 10
- Coupe Jurassienne (sorbetto al limone + assenzio) CHF 10
- Coupe Colonel (Sorbetto al limone + Vodka) CHF 10
- Coupe Williamine (sorbetto di pera + Williamine) CHF 10

### Allergie

*Su richiesta, il nostro personale sarà lieto di informarvi sui piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.*

### Prezzi

*I nostri prezzi sono espressi in franchi svizzeri - IVA inclusa.*

### Origine della carne e del pesce.

*Manzo : CH*

*Maiale : CH*

*Cavallo : UG*

*Salmone : CH*