



ALPHÜTTE

SPEISEKARTE

SAAS-FEE



APÈRO

- Walliser Teller CHF 25
Verschiedenes Trockenfleisch sowie Hobelkäse und Hauswurst
- Käse Platte CHF 19
Verschiedene Schweizer Käsesorten
- Trockenfleisch Platte CHF 22
- Walliser Hauswurst CHF 9

SUPPE

- Getrübte Kartoffelsuppe CHF 23

VORSPEISEN UND SALATE

- Zitronenravioli mit Artischocken CHF 22
- Hausgemachter marinierter Lachs mit Fenchelsalat CHF 23
- Sommersalat serviert in einer Schale CHF 14
- Warmer Ziegenkäse und Rotkohlsalat CHF 15
- Kartoffelsalat CHF 14



KÄSE SPEZIALITÄTEN

- Crème Fondue CHF 31
- Moitié-moitié Fondue CHF 29
- Trüffelfondue (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
- Raclette wie zu Hause Ab 2 pers. CHF 34
„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 affinert



WARMER GERICHTE

- Hausgemachte Spätzli mit Käse und hausgemachtem Apfelmus CHF 29
- Sommer-Linguine (Kirschtomaten und Basilikum) CHF 27
- Teigwaren mit Tomatensauce della Nonna (Linguine oder Penne) CHF 25
- Teigwaren mit vegetarischer Bolognesesauce (Linguine oder Penne) CHF 26



FLEISCH

- Rindsentrecote. 180 gr. CHF 46
- Rindsentrecote. 250 gr. CHF 52
- Pferdefilet 180 gr. CHF 47
- Waadtländer Schweinskotelette 300 gr. CHF 44
- Landschinken 180 gr. CHF 31
- Landschinken (180 gr.) mit Kartoffelsalat CHF 31
- Fondue Chinoise (Schwein und Rindfleisch) Ab 2 pers. CHF 54

SAUCEN

- Hausgemachte Pfeffersauce CHF 0
- Hausgemachte Senfsauce CHF 0
- Hausgemachte Morchelsauce CHF 6

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

KINDERKARTE

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



DESSERT

- Hausgemachter Früchtekuchen des Tages mit Vanilleeis	CHF 14
- Emmentaler Meringue mit Gruyère-Doppelrahm	CHF 14
- Hausgemachtes Vanilleeis	CHF 6,00
- Hausgemachtes Eis Erdbeere & Minze	CHF 6,00
- Hausgemachtes Mojito-Eis (alkoholfrei)	CHF 6,00
- Hausgemachte Tobleroneeis	CHF 6,00
- Hausgemachtes Marshmalloweis	CHF 6,00
- Valaisanne Cup (Aprikosensorbet + Abricotine)	CHF 10
- Jurassian Cup (Zitronensorbet + Absinthe)	CHF 10
- Colonel Cup (Zitronensorbet + Wodka)	CHF 10
- Williamine Cup (Birnenensorbet + 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