



---

ALPHÜTTE

---

# SPEISEKARTE

---

SAAS-FEE

---



## APÈRO

- Walliser Teller CHF 24  
*Verschiedenes Trockenfleisch sowie Hobelkäse und Hauswurst*
- Käse Platte CHF 19  
*Verschiedene Schweizer Käsesorten*
- Trockenfleisch Platte CHF 22
- Walliser Hauswurst CHF 9

## SUPPE

- Getrüffelte Kartoffelsuppe CHF 23
- Pilz Suppe CHF 15

## VORSPEISEN UND SALATE

- Zitronenravioli mit Artischocken CHF 22
- Hausgemachter marinierter Lachs mit Fenchelsalat CHF 23
- Salat von Wurzelgemüse mit Rucola und Baumnüssen CHF 14
- Warmer Ziegenkäse und Rotkohlsalat CHF 15



## 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 32  
*Serviert mit Kartoffeln, Trockenfleisch, Beilagen*
- 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 affiniert



## WARME GERICHTE

- Hausgemachte Spätzli mit Käse und hausgemachtem Apfelmus CHF 29
- Teigwaren mit Tomatensauce della Nonna (Linguine oder Penne) CHF 25
- Teigwaren mit Tomaten-Honig-Sauce (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
- Fondue Chinoise (Schweine 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 Schweineschnitzel 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

- Hausgemachter Früchtekuchen des Tages mit Vanilleeis CHF 14
- Emmentaler Meringue mit Gruyère-Doppelrahm CHF 14
- Hausgemachtes Vanilleeis CHF 6
- Hausgemachtes Walliser Roggenbroteis CHF 6
- Hausgemachtes Zimteis CHF 6
- Hausgemachte Tobleroneeis CHF 6
- Hausgemachtes Marshmallowseis CHF 6
- 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*