



---

ALPHÜTTE

---

# MENU

---

SAAS-FEE

---



## ANTIPASTI

- Tagliere del Vese. CHF 24  
*Scelta di vari salumi e formaggi affumicati.*
- Tagliere di formaggi. CHF 19  
*Scelta di vari formaggi svizzeri.*
- Tagliere di carne secca. CHF 22
- Salsiccia secca vallesana. CHF 9

## ZUPPE

- Zuppa di patate con tartufi primaverili. CHF 23
- Zuppa di funghi. CHF 15

## PRIMI PIATTI E INSALATE

- Ravioli al limone con jus di carciofi. CHF 22
- Salmone marinato fatto in casa con insalata di finocchio. CHF 23
- Insalata di radici con rucola e noci. CHF 14
- Formaggio di capra e insalata di cavolo rosso. CHF 15



## 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 32  
*Servito con patate, carne secca e contorni a scelta.*
- Raclette come a casa. *Da 2 pers.* CHF 34  
*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.



## PRIMI PIATTI

- Spätzli fatti in casa con formaggio e composta di mele. CHF 29
- Pasta al pomodoro della Nonna (Linguine o penne). CHF 25
- Pasta con salsa di pomodoro al miele (Linguine o penne). CHF 25
- Pasta con sugo alla bolognese vegetariano (Linguine o penne). CHF 26



## SECONDI DI CARNE

- Entrecote di manzo 180 gr. CHF 46
- Entrecote di manzo 250 gr. CHF 52
- Filetto di cavallo 180 gr. CHF 47
- Costolette di maiale vodese 300 gr. CHF 44
- Prosciutto di campagna 180 gr. CHF 31
- Fonduta alla cinese. *Da 2 pers.* CHF 54

## SALSE

- Salsa di peperoni fatta in casa. CHF 0
- Salsa di senape fatta in casa. CHF 0
- Salsa di spugnole fatta in casa. CHF 6

*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

- Crostata di frutta del momento fatta in casa con gelato alla vaniglia. CHF 14
- Meringa all'emmental con doppia crema al Gruyère. CHF 14
- Gelato alla vaniglia fatto in casa. CHF 6
- Gelato al pane di segale vallesano fatto in casa. CHF 6
- Gelato alla cannella fatto in casa. CHF 6
- Gelato alla Toblerone fatto in casa. CHF 6
- Gelato ai Marshmallows fatto in casa. CHF 6
- Coupe Valaisanne (sorbetto all'albicocca + albicocca). 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*