

# Vorspeisen

Gemischter Blattsalat		9.80
Nüssli-Salat mit Ei		12.80
Trockenfleisch / Rohschinken	(CH)	24.80
Waadtländer Saucisson	(CH)	
kalt, fein aufgeschnitten		15.80
Raclette-Teller		16.80

# Käse-Fondues

mit Brot und Kartoffeln

Fondue fribourgeoise	pro Person	
- moitié - moitié		32.80
- pure vacherin		32.80
Fondue valaisanne (mit Tomaten)		35.80
dazu Cornichons und Zwiebeln		+ 6.90
oder Ananas und Birnen		+ 6.90
oder Peppadews		+ 7.90

# Raclettes à discrétion

mit Kartoffeln, Cornichons, Pertzwiebeln und Maiskölbchen	pro Person	41.80
--	------------	-------

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter.

# Offene Weine

1dl 2dl 3dl 5dl

## Weiss

<i>Epesses A.O.C.</i>	6.60	13.20	19.80	33.--
<i>Aigle, grand vin vaudois</i>	6.20	12.40	18.60	31.--
<i>Fendant de Sion</i>	5.70	11.40	17.10	28.50
<i>Johannisberg du Valais</i>	6.70	13.40	20.10	33.50
<i>Chardonnay du Valais</i>	7.10	14.20	21.30	35.50
<i>Petite Arvine A.O.C.</i>				42.--
<i>Heida, J. Chanton</i>				45.--

## Rosé

<i>Dôle blanche, A.O.C.</i>	6.10	12.20	18.30	30.50
-----------------------------	------	-------	-------	-------

## Rot

<i>Dôle Valteroir</i>	5.90	11.80	17.70	29.50
<i>Merlot del Ticino</i>	6.20	12.40	18.60	31.--
<i>Optimo, Diego Mathier</i> (Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon und Syrah)	8.80	17.60	26.40	44.--

## Prosecco

<i>Prosecco di Conegliano</i>	9.50			
-------------------------------	------	--	--	--