

Cordon bleu

180 gr.
o. Füllung

250 gr.
o. Füllung

Frisch zubereitet, Zubereitungsdauer **ca. 30 Minuten**
Freshly prepared, preparation time approx. 30 minutes

Traditionell – geklappt, Schweineschnitzel mit H`schinken, Walliser APO Raclettekäse <i>Traditional – pounded and folded pork schnitzel, with ham, valais AOP raclette cheese</i>	33	37
Scharf & Gerollt – Schweineschnitzel mit H`schinken, Walliser APO Raclettekäse, Aivar Gemüsetartar <i>Spicy & Rolled - pounded, pork escalope with ham, Valais APO raclette cheese, Aivar vegetable tartar</i>	35	39
Gerollt – Schweineschnitzel mit H`schinken, Walliser APO Raclettekäse und Kräuter-Gurken-Silberzwiebelkern <i>Rolled - pounded and folded pork schnitzel, with ham, valais AOP raclette cheese with herbs, cucumber and onion core</i>	35	39
Galmalp – geklappt, Schweineschnitzel mit H`schinken gefüllt Walliser APO Raclettekäse, Aprikosen und Alpenkräuter <i>Galmalp – pounded and folded, pork schnitzel with ham filled with herb cheese, apricots and alpine herbs</i>	36	40

Alle Cordon bleu mit Pommes-frites oder Rösti sowie mit frischem Saisongemüse

All cordon bleu with French fries or rösti and fresh seasonal vegetables

vegetarisch 

Preise / Prices in CHF & inkl. MwSt
 Fleischherkunft: Walls CH / EU