


WARMER WINTERSPEZIALITÄTEN

ab 2 Personen



Warm winter specialties


pro Person / from people

Gsottus – Lammgigot, Rindsschulter, Speck, Hamma,  44
 Rippli und frische Hauswurst, serviert auf Gemüse wie gelbe
 Rave, Karotten, Kartoffeln, Wirsing
 Gsottus – leg of lamb, shoulder of beef, bacon, ham, ribs and fresh
 homemade sausage, served on vegetables such as yellow rave, carrots,
 potatoes, savoy cabbage


Fondue


Fondue traditionell inkl. Brot  26
 Traditional incl. bread

Walliser Tomatenfondue mit Kartoffeln   28
 Valais tomato fondue with potatoes

Stübli Fondue mit Steinpilzen inkl. Brot  36
 Stübli fondue with porcini mushrooms incl. bread

Fondue Chinoise* und Bourguignon*

Chinoise - mit vier verschiedenen Fleischsorten  47
 (Kalb, Pferd, Rind, Schwein) sowie hausgemachten
 Dip Saucen (Curry, Café de Paris, Pfeffer & Knoblauch)
 Es wird frisches Saisongemüse und geschnittenes Obst serviert.
 Chinoise four different types of meat (veal, horse, beef, pork) and homemade dip
 sauces (curry, Café de Paris, pepper & garlic)
 Fresh seasonal vegetables and sliced fruit are served.

Bourguignon - mit Rindsfilet sowie hausgemachten  52
 Dip Saucen (Curry, Café de Paris, Pfeffer & Knoblauch)
 Es wird frisches Saisongemüse und geschnittenes Obst serviert.
 Bourguignon with beef fillet and homemade dip sauces (curry, Café de Paris, pepper &
 garlic)
 Fresh seasonal vegetables and sliced fruit are served.

*Beilagen nach Wahl: Pommes Frites, Reis oder Rösti

*Side dishes of your choice: French fries, rice or rösti