

WILLKOMMEN IM CHALET

ALS APERITIF ODER ZUM TEILEN

STICKS MIT RACLETTEKÄSE AUS ANNIVIERS

Raclette-Käse aus Anniviers paniert 3,5 oder 7 Stück

CHF
5.- / 8.- / 10.-

KLEINE ODER GROSSE PLANCHETTE DER HÜTTE

Sortiment an Trockenfleisch aus der Metzgerei von Vissoie

22.- / 38.-

KLEINES ODER GROSSES BRETT MIT GETROCKNETEM FLEISCH

Getrocknetes Rindfleisch aus der Boucherie de Vissoie

22.- / 38.-

DIE VORSPEISEN & SALATE

KLEINER ODER GROSSER GRÜNER SALAT

Mit einer hausgemachten Vinaigrette serviert

CHF
5.- / 9.-

KLEINER ODER GROSSER GEMISCHTER SALAT

Grüner Salat und Rohkost, serviert mit einer hausgemachten Vinaigrette

8.- / 15.-

SALAT MIT PANIERTEM ZIEGENKÄSE

Gemischter Salat und hausgemachter paniierter Ziegenkäse, getrocknete Speckscheiben

19.-

KNUSPRIGES GEMÜSE

Knuspriges Brickblatt, gekochtes Gemüse und gemischter Salat

18.-

SUPPE MIT GEMÜSE DER SAISON

12.-

**"DIE KÜCHE IST DAS HERZ DES RESTAURANTS, DER KELLNER SEINE ARME,
DIE GÄSTE SEINE SEELE" RODOLPHE LECOMTE**

DIE GERICHTE DER HÜTTE

RINDSTATAR (CH) TRADITIONELL MIT DEM MESSER GESCHNITTEN	CHF
Serviert mit hausgemachten Pommes frites, Toast und grünem Salat	34.-
RINDSTATAR (CH) "ITALIENISCH", MIT DEM MESSER GESCHNITTEN	36.-
Parmesan, Pesto und kandierte Tomaten, hausgemachte Pommes frites, Toast und grüner Salat	
RINDSTATAR (CH) "MONTAGNARD", MIT DEM MESSER GESCHNITTEN	36.-
Trockenfleisch, Anniviers-Käse, getrocknete Aprikose Aprikotine, hausgemachte Pommes frites, Toast und grüner Salat	
BURGER DU SKIEUR (CH)	29.-
Rinderhacksteak, Raclette d'Anniviers, frittierte Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Speck, Salat und hausgemachte Sauce, serviert mit hausgemachten Pommes frites und grünem Salat	
GOURMET-BURGER (CH)	29.-
Rinderhacksteak, Zwiebelkonfit mit Heidelbeeren, Speck, Ziegenkäse, Rucola, serviert mit hausgemachten Pommes Frites und grünem Salat	
IN ROTWEIN EINGELEGTE SCHWEINEBACKEN (CH)	29.-
In Rotwein eingelegte Schweinebäckchen, eine Beilage nach Wahl	
SOMMERLICHER GEMÜSETELLER	
22.- FORELLENFILET AUS DEM WALLIS (CH), EXOTISCHE VIRGINSAUCE	35.-
Forellenfilet Snacks, eine Beilage nach Wahl	
STÜCK VOM METZGER (CH) 200 GR (BOUCHERIE DE LA VALLEE)	39.-
Tartarsauce oder hausgemachte Butter, eine Beilage nach Wahl	
DIE BEILAGEN NACH WAHL :	5.-/Zuschläge
Hausgemachte Pommes frites, Gemischter Salat, Salzkartoffeln, Gemüsepfanne	

FRISCHE NUDELN


	CHF
FRISCHE TAGLIATELLE MIT TOMATENSOSSE  Frische Nudeln, Hausgemachte Tomatensoße	25.-
FRISCHE TAGLIATELLE MIT MORCHELN  Frische Nudeln, Sahnesoße und Morcheln	34.-
FRISCHE TAGLIATELLE MIT PESTO Frische Nudeln, Hausgemachtes Pesto, Getrocknete Tomaten, Rohschinken	28.-
FRISCHE TAGLIATELLE MIT RACLETTE ÜBERBACKEN Frische Nudeln, Rahmsauce, gegrillter Speck, geröstete Zwiebeln, Raclette d'Anniviers	28.-

DIE FONDUES DER KÄSEREI VON ANNIVIERS (MIN. 2 PERS.)



KÄSEFONDUE NATUR Vacherin, Gruyère und Raclette aus Anniviers	26.-/ Pers.
TOMATENFONDUE Käsefondue mit Tomatensoße, serviert mit Kartoffeln	28.-/ Pers.
FONDUE MIT ZWIEBELKONFIT, HEIDELBEEREN UND APRIKOSEN Käsefondue mit Zwiebelkonfit, Heidelbeeren und Aprikosen	28.-/ Pers.
FONDUE MIT MORCHELN Käsefondue mit getrockneten Morcheln	34.-/ Pers.

DIE RACLETTEKÄSESCHNITTEN

- LA CROÛTE AU FROMAGE D'ANNIVIERS**  **21.-**
Hausgemachtes Brot, Raclettekäse, Weißwein, hausgemachte Gewürzgerken
- DIE VOLLSTÄNDIGE KRUSTE** **25.-**
Käseschnitte, Spiegelei und Rohschinken
- DIE KRUSTE MIT ZWIEBELCONFIT MIT HEIDELBEEREN** **25.-**
Käseschnitte, Zwiebelconfit mit Heidelbeeren und gegrilltem Speck.

RACLETTE-ABEND AM MITTWOCH

JEDEN MITTWOCHABEND BIETEN WIR NUR, RACLETTE, FONDUE UND PIZZA AN.

- Die Portion **5.5.-**
- Auf Wunsch **40.-**

"FETT IST LEBEN" KARADOC

MENÜ AUF DEUTSCH



ENGLISCHES MENÜ




DIE PIZZAS

ILLHORN 2717M 	18.-
Hausgemachte Tomatensoße, Mozzarella, Oregano, Oliven	
ROTHORN 2998M 	20.-
Hausgemachte Tomatensoße, Mozzarella, Pilze, kandierte Paprika, getrocknete Tomaten, Röstzwiebeln, Oliven, Rucola	
TOUNOT 3017M	20.-
Hausgemachte Tomatensoße, Mozzarella, Pilze, gekochter Schinken, Oliven	
BELLA-TOLA 3024M (CALZONE)	22.-
Hausgemachte Tomatensoße, Mozzarella, Pilze, gekochter Schinken, Ei	
BEC DES BOSSONS 3149M	24.-
Crème fraîche, Mozzarella, Speck, Champignons, Ziegenkäse, Röstzwiebeln	
DIABLONS 3609M	23.-
Tomatensoße, Mozzarella, eingelegte Paprika, Chorizo, getrocknete Tomaten	
OBERGABELHORN 4063M 	23.-
Crème fraîche, Ziegenkäse, Walnüsse, Honig, Rucola	
BISHORN 4153M 	24.-
Hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Raclette d'Anniviers, Ziegenkäse, Parmesan	
ZINAL ROTHORN 4221M	25.-
Hausgemachte Tomatensoße, Mozzarella, Rohschinken, getrocknete Tomaten, Parmesan, Rucola	
WEISSER ZAHN 4357M	25.-
Crème fraîche, Mozzarella, geräucherte Forelle, getrocknete Tomaten, Parmesan, Rucola	
CERVIN 4478M	27.-
Crème fraîche, Mozzarella, geräucherte Forelle, Champignons, Parmesan, Ei, Rucola, eingelegte Paprika	
WEISSHORN 4506M	27.-
Tomatensoße, Raclettekäse, Trockenfleisch, getrocknete Aprikosen, Rucola	

"ALLES IST HAUSGEMACHT" DIE KÜCHENCHEFIN

KINDERMENÜ (bis 12 Jahre) **18 CHF**

EIN KLEINES GLAS SIRUP NACH WAHL (ZITRONE, GRENADINE, MINZE, SCHWARZE JOHANNISBEERE)

PIZZA MIT SCHINKEN, KÄSE
ODER
HACKSTEAK, HAUSGEMACHTE
POMMES FRITES ODER
NUDELN MIT TOMATENSOSSE 

EINE KUGEL EIS
ODER EIN SCHOKOLADENFONDANT

DIE DESSERTS

- TIRAMISÙ DES TAGES **9.-**
- TARTE DES TAGES **8.-**
- SCHOKOLADENFONDANT, SPEKULATIUSMOUSSE **9.-**
- CREME BRULÉE MIT APRIKOSEN UND APRIKOSENMINZE **9.-**
- WALLISER SORBET **10.-**
Sorbet Aprikose mit Aprikosenschnaps beträufelt

HANDWERKLICH HERGESTELLTES EIS AUS DEN ALPEN

(Vanille, Schokolade, Kaffee, Karamell, Aprikose, Zitrone, Heidelbeere, Erdbeere)

- 1 KUGEL **4.-**
- 2 BOULES **8.-**
- 3 BOULES **12.-**
- SCHLAGSAHNE-ZUSATZ