



VORSPEISEN

Grüner Salat		9.50
Walliser Trockenfleisch-Plättli	Gross	29.50
Walliser Trockenfleisch-Plättli	Klein	18.50

KÄSEFONDUE MAISON

serviert mit Brot, kleinen Kartoffeln und frischen Ananaswürfeln		32.-
à discrétion		45.-

KÄSEFONDUE - VARIATIONEN

mit Steinpilzen		36.-
mit Prosecco und Trüffel		39.-

FONDUE CHINOISE

serviert mit Brot, kleinen Kartoffeln und frischen Ananaswürfeln		32.-
---	--	------

RACLETTE

Seiler Bergkäse		
serviert mit kleinen Kartoffeln und frischen Ananaswürfeln		
Portion	200g	22.-
à discrétion		38.-

DESSERT

Meringues mit Rahm		9.50
Sorbet Colonel		12.50
Parfait aux marrons "Kunsthalle"		9.50

KÄSEFONDUE – MENU COMPLET

Walliser Trockenfleisch-Teller

* * *

Käsefondue Maison serviert mit Brot,
kleinen Kartoffeln und frischen Ananaswürfeln

* * *

Meringues mit Rahm

56.-

Menu complet mit Steinpilzen 60.-

Menu complet mit Prosecco und Trüffel 63.-

FONDUE CHINOISE – MENU COMPLET

Walliser Trockenfleisch-Teller

* * *

Fondue Chinoise 180 gr. / p. P. mit fünf
verschiedenen Saucen: Cocktail, Ajoli,
Curry, Raifort, Tatar Basmati-Reis oder Pommes Chips

* * *

Meringues mit Rahm

65.-

GETRÄNKE

San Pellegrino, Aqua Panna	50 cl	6.50
	100 cl	12.00
Softgetränke	20 / 30 cl	5.-
Offenbier Stange, Calanda	25 cl	5.-
Kaffee, Espresso, Tee	5.-	

SCHAUMWEINE

	10 cl	Fl.
Laurent Perrier Brut	15.00	98.00
Loredan Gasparini	11.00	75.00

WEISSWEINE

	10 cl	75 cl
Fendant AOC Valais, 2015	7.-	48.-
Petite Arvine AOC Valais, 2015	10.-	72.-
Heida AOC Valais Le Zéphir, 2015	9.-	64.-
Onyx Blanc AOC Valais, 2015	8.-	58.-

ROTWEINE

	10 cl	75 cl
Dôle AOC Valais, 2015	7.50	52.-
Pinot Noir AOC Valais, L'Empyrée 2015	8.-	58.-
Pinot Noir AOC Valais, Héphaïstos 2015	9.-	62.-
Syrah AOC Valais, 2015	9.50	65.-
Onyx Noir AOC Valais Sélection, 2015	9.-	62.-

SPIRITUOSEN

	2 cl	70 cl / Fl.
Vieux Kirsch, Sélection Studer	6.-	160.-



