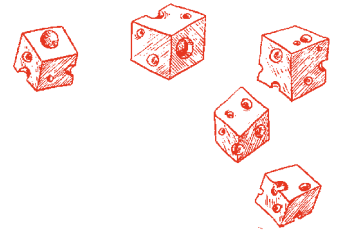




WITCH'EESE

FONDUE HUT



Menu Fondue Chalet

Tradition

Best of Wallis

Trockenfleisch, Bergkäse von der Riffelalp, Hausgemachte Trockenwurst, Rohschinken, Speck, Aufstrich, eingelegte Walliser Aprikosen, Hausgemachtes Brot, Nüsse und Trockenfrüchte

Best of Valais

Dried meat, mountain cheese from Riffelalp, homemade dried sausage, raw ham, bacon, spread, pickled Valais apricots, homemade bread, nuts and dried fruits

Le meilleur du Valais

Viande séchée, fromage de montagne du Riffelalp, saucisson sec maison, jambon cru, lard, pâte à tartiner, abricots du Valais marinés, pain maison, noix et fruits secs

Käsefondue BEAUSiTE

Klassisches Fondue mit Walliser Käse-Hausmischung Fendant, Kirsch, Brot, Kartoffeln und saure Beilage

BEAUSiTE cheese fondue

Classic fondue with Valais cheese house blend Fendant, Kirsch, bread, potatoes and pickles side dish

Fondue au fromage "BEAUSiTE"

Fondue classique au mélange maison de fromages valaisans, Fendant, Kirsch, pain, pommes de terre et accompagnement aigre

Zusätzlich | additionally | en plus:

mit Trüffel | with Truffle | avec truffle
+ CHF 10 p.p. | p.p.

mit Champagner | with champagne | avec du champagne
+ CHF 15 p.p. | p.p.

Dessert

Hausgemachte Waffeln mit verschiedenen Sorbets
Homemade waffles with various sorbets
Gaufres maison avec divers sorbets

CHF 75 pro Person | per person | par personne

De Luxe

Best of Wallis "De Luxe"

Trockenfleisch vom Wagyu Rind, Bergkäse von der Riffelalp, Wagyu Trockenwurst, Rohschinken, Speck, Aufstrich, eingelegte Walliser Aprikosen, Hausgemachtes Brot, Nüsse und Trockenfrüchte
Schwarzer Oona Kaviar (1 Dose à 20g, Blinis, Sauerrahm)

Best of Valais "De Luxe"

Dried meat from Wagyu beef, Mountain cheese from Riffelalp, Wagyu dried sausage, raw ham, bacon, spread, pickled Valais apricots, homemade bread, nuts and dried fruit

Black Oona caviar (1 tin of 20g, blinis, sour cream)

Le meilleur du Valais "Deluxe"

Viande séchée de bœuf Wagyu, fromage de montagne de Riffelalp, saucisson sec Wagyu, jambon cru, bacon, pâte à tartiner, abricots du Valais marinés, pain maison, noix et fruits secs
Caviar noir Oona (1 boîte de 20g, blinis, crème fraîche)

Feines Champagner- und Trüffel-Fondue

Brot, Kartoffeln und saure Beilage

Delicious champagne and truffle fondue

Bread, potatoes and pickles side dish

Délicieuse fondue au champagne et aux truffes

Pain, pommes de terre et accompagnement aigre

Dessert

Die Lieblingsdesserts unseres Küchenchefs als Tapas

Our chef's favourite desserts as tapas

Les desserts préférés de notre chef en tapas

Getränke | Drinks | Boissons

Wasser und $\frac{3}{8}$ -Flasche Abelé-Champagner pro Person
Water and $\frac{3}{8}$ bottle of Abelé champagne per person
Eau et $\frac{3}{8}$ bouteille de Champagne Abelé par personne

CHF 160 pro Person | per person | par personne