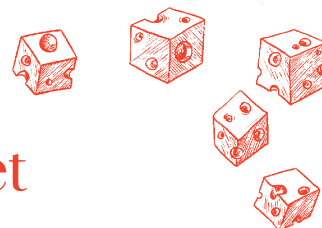


WITCH'EESE

FONDUE HUT



Menu Fondue Chalet

Hausgemachte Trockenfleischspezialitäten mit Bergkäse von der Riffelalp

Trockenfleisch, Speck vom Bio Alpschwein, Trockenwürste
Dörrfrüchte und Pekannüsse

Home-made dried-meat specialities with mountain cheese from Riffelalp

Dry-cured beef, bacon from organic alpine pork, dried sausages
Dried fruits and pecan nuts

Spécialités de viande séchée maison avec fromage de l'alpage de Riffel

Viande séchée, lard de porc d'alpage bio, saucissons secs
Fruits secs et noix de pécan

Käsefondue BEAUSiTE

Hausmischung von unserem Küchenchef
Brot, Kartoffeln und saure Beilage

BEAUSiTE cheese fondue

House fondue mix from our Chef
Bread, potatoes and piquant side dish

Fondue au fromage "BEAUSiTE"

Mélange maison de notre Chef
Pain, pommes de terre et accompagnement aigre

Dessertvariation "Diana"

Das Beste von unserem Pâtissier

Dessert variation "Diana"

The finest from our patissier

Variation de dessert "Diana"

Le meilleur de notre Pâtissier

CHF 75 pro Person

Trüffelndue | Truffle fondue | Fondue aux truffes

+ CHF 15 pro Person

De Luxe

De Luxe

Hausgemachtes Trockenfleisch
vom Wagyu Beef,
Schweizer Alpen Kaviar "OONA",
3erlei vom Alpenlachs,
Käse aus der Region

De Luxe

Homemade dried Wagyu beef,
Swiss Alpine caviar "OONA",
3 kinds of alpine salmon,
cheese from the region

Deluxe

Viande séchée maison de bœuf Wagyu,
Caviar des alpes suisses "OONA",
3 sortes de saumon des Alpes,
fromage de la région

Feines Trüffelndue

Brot, Kartoffeln und saure Beilage

Delicious truffle fondue

Bread, potatoes and piquant side dish

Délicieuse fondue aux truffes

Pain, pommes de terre et
accompagnement aigre

Dessertvariation "Diana"

Das Beste von unserem Pâtissier

Dessert variation "Diana"

The finest from our patissier

Variation de dessert "Diana"

Le meilleur de notre Pâtissier

CHF 110 pro Person