



**astrid's fondue hitta**

## **dü Vorspeise**

<b>Blattsalat</b>	<b>8.-</b>
<b>Kalte Walliserplatte</b>	<b>21.-</b>
Saaser Hauswurst, Hirschwurst, Walliser Trockenfleisch und Speck garniert mit gedörrten Apfelstücken, Baumnüssen, Roggenbrot und Butter	
<b>Gemüse Dips</b>	<b>11.-</b>
Verschiedene rohe Gemüsestreifen serviert mit hausgemachten Saucen und Brot	
<b>Portion Raclette</b>	<b>11.-</b>
Walliser Raclette mit Kartoffeln, Essiggemüse und Früchten	

## **dü Spezialitäten**

<b>Traditionelles Schweizer Käsefondue</b>	<b>29.- p.P.</b>
Das klassische moitié-moitié, zart schmelzende Fondue mit einem Hauch von Knoblauch. Dazu servieren wir frisches Brot. Natur pur.	
<b>Raclette à discrétion</b>	<b>35.- p.P.</b>
Walliser Raclette mit Kartoffeln, Essiggemüse und Früchten	
<b>Fleischfondue</b>	<b>57.- p.P.</b>
Frische Rindsfilet und Kalbsfilet Würfel (200g) in würziger Bouillon. Dazu servieren wir hausgemachte Saucen, Früchte und Reis.	

## **dü Menus**

<b>Fleischfondue</b>	<b>71.- p.P.</b>
Blattsalat oder eine Portion Raclette Fleischfondue Tagesdessert	
<b>Raclette à discrétion</b>	<b>53.- p.P.</b>
Blattsalat oder kalte Walliserplatte Raclette à discrétion Tagesdessert	
<b>Traditionelles Schweizer Käsefondue</b>	<b>49.- p.P.</b>
Blattsalat oder kalte Walliserplatte Klassisches moitié-moitié Fondue Tagesdessert	

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt.

Unser Fleisch kommt ausschliesslich aus der Schweiz. Bei der Auswahl unserer Zutaten achten wir auf hochwertige, saisonale und regionale Produkte.