



astrid's fondue hitta

dü Vorspeise

Blattsalat	9.-
Kalte Walliserplatte	21.-
Saaser Hauswurst, Hirschwurst, Walliser Trockenfleisch und Speck garniert mit gedörrten Apfelstücken, Baumnüssen, Roggenbrot und Butter	
Gemüse Dips	11.-
Verschiedene rohe Gemüsestreifen serviert mit hausgemachten Saucen und Brot	
Portion Raclette	11.-
Walliser Raclette mit Kartoffeln, Essiggemüse und Früchten	

dü Spezialitäten

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

dü Menus

Fleischfondue	73.- p.P.
Blattsalat oder eine Portion Raclette Fleischfondue Tagesdessert	
Raclette à discrétion	55.- p.P.
Blattsalat oder kalte Walliserplatte Raclette à discrétion Tagesdessert	
Traditionelles Schweizer Käsefondue	49.- p.P.
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.