

_VORSPEISE

Vesperplättli 16.50
Trockenfleisch und Wurst vom Jenzer, eingelegte Zwiebeln, Butter, Roggenbrot

Nüsslisalat garniert / mit Speck 11.50 / 12.50
Nüsslisalat an hausgemachtem Dressing, Croutons und Ei / Speckstreifen

_TELLERGERICHTE

Saucisson vom Jenzer Freilandsäuli 32.50
Gratin von Kartoffeln & Lauch, dazu Wintergemüse

Bouche à la Reine (vegan) 31.00
Blätterteigpastete gefüllt mit Tofu & Pilzen, dazu Pilawreis

_RACLETTE

Mit Käsespezialitäten vom Wirth's Huus

Raclette Nature 300gr 38.00
Seiler Rezent Supplement 100gr 6.00
dazu Kartoffeln und Pickles à discrétion

Dandy Style 300gr 47.00
Seiler Rezent, Geräuchert, Wildkräuter, Schaf, Chili, Morchel Supplement 100gr 11.00
dazu Kartoffeln und Pickles à discrétion

_FONDUE

Mit Käsespezialitäten vom Wirth's Huus

Hausmischung* dazu Brot, Kartoffeln und Pickles à discrétion	300gr Supplement 100gr	39.00 7.00
Walliser Fondue mit Trockenfleisch* dazu Brot, Birnen und Pickles à discrétion	300gr Supplement 100gr	47.00 11.00
Champagner-Trüffel Fondue dazu Brot, Kartoffeln und Pickles à discrétion	300gr Supplement 100gr	59.00 14.00
Kirsch	2cl	4.00

* auch ohne Alkohol erhältlich!

Auf Anfrage auch veganes Fondue erhältlich!

_DESSERT

Orangensalat mit Spekulatius-Crumble	13.00
Birnen-Tarte Tatin mit Zimt mousse	11.00
«Ych mag nüt me» Espresso & 2cl Grappa	12.00

_Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen hilft dir unser Team gerne weiter.

_Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.