

“NON CI SI ALZA DA TAVOLA SE LA BOCCA NON SA DI FORMAGGIO”

«DU STEHST NICHT VOM TISCH AUF, WENN DEIN MUND NICHT NACH KÄSE SCHMECKT»

MENÙ CHALET

RACLETTE

(250 GRAMMI PER PERSONA SERVITA CON PATATE
& SOTTO ACETI)

(250 GRAMM PRO PERSON SERVIERT MIT KARTOFFELN
& ESSIG GEMÜSE)

FORMAGGIO APPENZELLER

UN FORMAGGIO DAL GUSTO INTENSO,
AL CONTEMPO ESTREMAMENTE
CREMOSO & AROMATICO

*EIN KÄSE MIT INTENSIVEM GESCHMACK, DER
GLEICHZEITIG SEHR CREMIG & AROMATISCH IST*
31.- P.P.

FORMAGGIO VALLESE BIO DOP

UN FORMAGGIO DAL SAPORE DI LATTE FRESCO,
ACCOMPAGNATO DA UNA NOTA LEGGERMENTE
ACIDA E DA UN'ALTRA PIÙ DOMINANTE FRUTTATA

*EIN KÄSE MIT DEM GESCHMACK VON FRISCHER MILCH,
BEGLEITET VON EINER LEICHT SÄUERLICHEN NOTE &
EINER DOMINANTEREN FRUCHTIGEN NOTE*
33.- P.P.

FORMAGGIO CON CROSTA ALL'ERBETTE

FORMAGGIO RICCO & CREMOSO CON CROSTA DI
ERBE AROMATICHE

REICHHALTIGER, CREMIGER KÄSE MIT KRÄUTERKRUSTE
31.- P.P.

FORMAGGI MISTI APPENZELLER, VALLESE BIO DOP & ERBETTE

GEMISCHTE KÄSEVARIATIONEN
33.- P.P.

FONDUE MOITÈ-MOITÈ

MIN. PER 2 PERSONE

(220 GRAMMI PER PERSONA SERVITA CON PANE, PATATE, SOTTO
ACETI & BICCHIERINO DI KIRSCH)

(220 GRAMM PRO PERSON SERVIERT MIT BROT, KARTOFFELN,
ESSIG GEMÜSE & EINEM SCHUSS KIRSCHWASSER)

VACHERIN, GRUYÈRE, VINO BIANCO

*QUESTA FONDUTA È IMMEDIATAMENTE RICONOSCIBILE
PER LA SUA CONSISTENZA CREMOSA, CHE SI SCIOLGIE IN
BOCCA E IL SUO SAPORE RICCO E FINE*

*DIESES FONDUE ERKENNT MAN SOFORT AN SEINER
CREMIGEN, ZART SCHMELZENDEN TEXTUR UND SEINEM
FEINEN, REICHHALTIGEN GESCHMACK*
31.- P.P.

GOTTARDO, VINO BIANCO

PROFUMO DI LATTE APPENA MUNTO E NOTE
FRUTTATE SONO LE CARATTERISTICHE DI QUESTA
CREMOSA FONDUE

*FRISCHE MILCH UND FRUCHTIGE NOTEN SIND DIE
MARKENZEICHEN DIESES CREMIGEN FONDUES*
33.- P.P.

CONTORNI SPECIALI

FRUTTA FRESCA MISTA 9.-

GEMISCHTE FRISCHE FRÜCHTE

TARTUFO NERO 17.-

SCHWARZER TRÜFFEL

SPECK TIROLESE 11.-

TIROLERISCH SPECK

SUPPLEMENTO RACLETTE 100 GRAMMI 13.-

ZUSCHLAG RACLETTE 100 GRAMM