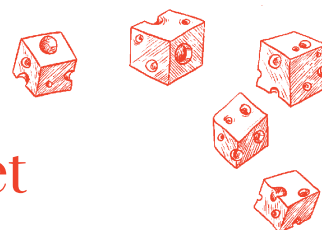


# WITCH'EESE

FONDUE HUT



## Menu Fondue Chalet

### Hausgemachte Trockenfleischspezialitäten mit Bergkäse von der Riffelalp

Trockenfleisch, Speck vom Bio Alpschwein, Trockenwürste  
Dörrfrüchten und Pekannüssen

#### 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 la Riffelalp

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

### Käsefondue BEAUSITE

Hausmischung von unserem Küchenchef Ch. Nienstedt  
Brot, Kartoffeln und saure Beilage

#### BEAUSITE cheese fondue

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

#### Fondue au fromage "BEAUSITE"

Mix maison de notre Chef Ch. Nienstedt  
Pain, pommes de terre et accompagnement aigre

### Meringue Dessertplatte

Geschnittene Früchte, Eis und Sorbets zu hausgemachtem Eierlikör

#### Meringue dessert selection

Sliced fruits, ice cream and sorbets served with egg liqueur

#### Dessert à la meringue

Fruits coupés en tranches, glaces et sorbets, liqueur d'oeuf

CHF 75 pro Person

(im HP-Arrangement inbegriffen)

Trüffelndue | *Truffle fondue* | *Fondue aux truffes*

+ CHF 15 pro Person

## De Luxe

### De Luxe

Hausgemachtes Trockenfleisch vom Wagyu  
Beef, Schweizer Alpen Kaviar "OONA",  
dreierlei Lachs von der Hausräucherei,  
Bergkäse von der Riffelalp mit Trüffelöl

### De Luxe

Homemade dried Wagyu beef, Swiss Alpine  
caviar "OONA", three kinds of salmon  
from the house smokehouse, mountain cheese  
from the Riffelalp with truffle oil

### Deluxe

Viande séchée maison de boeuf Wagyu,  
caviar des alpes suisses "OONA",  
trois sortes de saumon du fumoir maison,  
fromage de la Riffelalp avec huile de truffe

### 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

### Bunte Dessertvariation

Das Beste von unserem Pâtissier

#### Assortment of desserts

The finest from our patissier

#### Variation de desserts colorés

Le meilleur de notre Pâtissier

CHF 110 pro Person

**Haben Sie schon ein Souvenir für zu Hause? Unser Mutschli von der Riffelalp ist ein leckeres regionales Mitbringsel.**

**Do you already have a souvenir for home? Our "Mutschli" (cheese) from the Riffelalp is a delicious regional gift.**

**Vous avez déjà un souvenir à ramener chez vous ? Notre "Mutschli" (fromage) de la Riffelalp est un délicieux cadeau régional.**

CHF 30

Preise in Schweizer Franken, Bedienung und MWST inbegriffen – Our prices are in Swiss Francs, service and VAT included – Les prix s'entendent en francs suisses, service et TVA compris  
Bitte fragen Sie unser Service-Team nach dem Herkunftsnachweis – Please ask our service team for the proof of origin – Pour les certificats de provenance adressez-vous à notre équipe du service  
Bei Allergien wenden Sie sich bitte an das Service-Team – In case of allergies, please refer to the service team – En cas d'allergies, veuillez-vous adresser à notre équipe de service