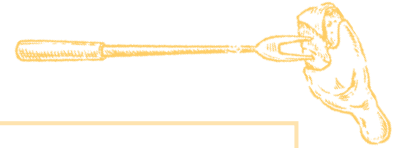


## Menu Fondue Chalet



### **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

oder | or | ou

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

### **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 für Käsefondue BEAUSITE

**CHF 90** pro Person für Trüffelndue

**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**