



sports
Chäs Stübli

VORSPEISEN

Grüner Salat	8.00
Nüsslisalat Mimosa mit gehacktem Ei an Hausdressing	12.50
mit Speck	14.50
Gebratener Ziegenkäse mit Blütenhonig, auf Blattsalat	13.50
mit Orangendressing und getrockneten Feigen	
Kokos-Kürbiscrème Suppe mit Kürbiskernen	11.50
mit Crevetten	15.50
Walliser Platte mit Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Wurst, Essiggurken, Cherrytomaten und knusprigem Hausbrot mit Butter	
Apéro	14.50
Portion	21.50

Fondue-Variationen

ab 2 Personen

Unsere Fondues (250g Schweizerkäse/Person) servieren wir jeweils nach Wahl mit knusprigem Hausbrot oder mit Gschwellti oder beides!

Chäs-Stübli Fondue

Unsere Hauskäsemischung mit Gruyère, Appenzeller und Walliser Käse von der Käserei

„Alpage de Chassoure“, La Tzoumaz (VS)

28.50

Moitié-Moitié

Fribourger Vacherin und Gruyère

30.50

Steinpilz-Fondue

Unsere Chäs-Stübli Mischung mit Steinpilzen verfeinert 31.50

Tomaten-Fondue

Eine Spezialität aus dem Wallis! Wird mit Gschwelkti serviert 29.50

Kirsch

zum Brot tränken (2cl) 5.00

Birnen

eine Portion Birnen als Beilage 6.00

Walliser Raclette

ab 2 Personen, à discrétion

serviert mit Gschwellit, Cornichons und Silberzwiebeln mit Walliser Alpkäse aus Rohmilch von der Käserei „Alpage de Chassoure, La Tzoumaz (VS)“*

pro Person CHF 34.50



DESSERTS

Heisse Waldbeeren mit Walnussglace, Meringues & Rahm 12.50

Coupe Chäs-Stübli

Crème-Gruyère Glace mit Aprikosenrippel, Meringues & Rahm 10.50

Mini 7.50

Sorbet Abricot

Aprikosen-Sorbet mit Walliser Abricotine 10.50

Sorbet Williams

Birnen-Sorbet mit Walliser Williamine 10.50

Fruchtsalat mit Rahm 9.50

Moelleux au Chocolat

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanille Glace serviert 12.50