



sports
Chäs Stübli

VORSPEISEN

Grüner Salat		8.00
Nüsslisalat Mimosa mit gehacktem Ei an Hausdressing		12.50
Karamelisierter Ziegenkäse auf winterlichem Blattsalat mit gebackenen Birnen und Beeren garniert		13.50
Kokos-Kürbiscrème Suppe mit Kürbiskernen		11.50
	mit Crevetten	15.50
Walliser Platte mit Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Wurst, Cornichon, Silberzwiebeln, Cherrytomaten, und gebutterter Roggenbrot		
	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 trinken (2cl) 5.00

Birnen

eine Portion Birnen als Beilage 6.00

Walliser Raclette

ab 2 Personen, à discrétion

serviert mit Gschwellti und Essiggemüse mit Walliser Käse aus Rohmilch von der Käserei „Alpage de Chassoure, La Tzoumaz (VS)“*

pro Person CHF 34.50

**) Fromagerie Alpage de Chassoure, gewinner des Wettbewerbs „Fromage & Cime d'Argent 2014“*

DESSERTS

Caramelköpflí hausgemacht	8.00
Coupe Chäs-Stübli	
Crème-Gruyère Glace mit Aprikosenrippel, Meringues & Rahm	10.50
	Mini 7.50
Sorbet Abricot	
Aprikosen-Sorbet mit Walliser Abricotíne	10.50
Sorbet Williams	
Birnen-Sorbet mit Walliser Williamíne	10.50
Fruchtsalat mit Rahm	9.50
Moelleux au Chocolat	
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanille Glace serviert	12.50