

_VORSPEISE

Vesperplättli 16.50
Trockenfleisch und Wurst vom Jenzer, eingelegte Zwiebeln, Butter, Roggenbrot

Nüsslisalat garniert / mit Speck 11.50 / 12.50
Nüsslisalat an hausgemachtem Dressing, Croutons und Ei / Speckstreifen

_TELLERGERICHTE

Saucisson vom Jenzer Freilandsäuli 32.50
Tofaille (Konfierte Kartoffeln & Lauch), dazu Wintergemüse

Bouche à la Reine (vegan) 29.00
Blätterteigpastete gefüllt mit Tofu, Pilzen, Rüeblü & Kohlrabi

_RACLETTE

Käsespezialitäten vom Wirth's Huus

Raclette Nature 250gr 34.00
Seiler Rezent Supplement 100gr 8.00
dazu Kartoffeln und Pickles à discrétion

Dandy Style 250gr 41.00
Seiler Rezent, Geräuchert, Schaf, Supplement 100gr 13.00
Wildkräuter, Chili, Morchel
dazu Kartoffeln und Pickles à discrétion

Auf Anfrage auch veganes Raclette erhältlich!

_FONDUE

Käsespezialitäten vom Wirth's Huus

Hausmischung* dazu Brot und Pickles à discrétion	250gr Supplement 100gr	36.00 9.00
Walliser Fondue mit Trockenfleisch* dazu Brot, Birnen und Pickles à discrétion	250gr Supplement 100gr	42.00 14.00
Champagner-Trüffel Fondue dazu Brot und Pickles à discrétion	250gr Supplement 100gr	52.00 15.00
Kirsch	2cl	4.00

* auch ohne Alkohol erhältlich!

Auf Anfrage auch veganes Fondue erhältlich!

_DESSERT

Orangensalat mit Estragon & Spekulatius-Crumble	11.00
Birnen-Tarte Tatin mit Zimtcrème	12.00
«Ych mag nüt me» Espresso & 2cl Grappa	10.00

_Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen hilft dir unser Team gerne weiter.

_Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.