



Vorspiise

- Hüttesalat** 12.5
Nüsslersalat mit Ei, Späck & Croutons
a französischem Huusdressing
- Apero Fleischplättli** garniert 13.5
Trochefleisch, Landrauchschinke und Späck
- Soledurner Wisswysuppe** mit Rahmhube 9.5
- Chürbisschumsuppe** mit Rahmhube 9.5

Chäsfondues

ab 2 Persone, pro Portion 300g
serviert mit Wissbrot

- Chäsfondue „Huusmischig“** 28
üsi würzigi Huusmischig
vor Chäs-Hütte Wange
- Bier-Fondue** 29
mit Faex-Bier vo Röthebach
- Waudfondue** 31
mit Chrütli, Späck und Champignons
- Füürwehr-Fondue** 29
für diä wos gärn e chli scharf hei

Fondue-Biilage

pro Portion

- Gschwöuti Händöpfu** 5
- Essiggmües** Cornichons und Süüberzibeli 5
- Öpfu- und Birestückli** 5
- Fleischplättli** garniert 13.5
Trochefleisch, Landrauchschinke und Späck
- 2cl Wiedlisbacher Kirsch** zum Tünkle 5

Öppis Süesses

- Lebkuchen-Schokoladenmousse** garniert 11.5
- Manderindlisorbet** mit Prosecco 11.5
- Caramba-Split (dr Chalet Hit)** 8.5
Vanille- und Caramelglace mit Banane, Meringue,
Schlagrahm, Caramel- und Schoggisauce
serviert im Kafi-Fertig-Glas

Zum Drinke

Wisswy

- Yvorne** AOC Vaud 5 dl 26.5
Chasselas 1 dl 5.3
- Cuvée Louis-Bernard** AOC Valais 7.5 dl 44.5
Pinot Blanc, Petite Arvine, Chasselas 1 dl 6.4
- Villette** AO Barberonnes «Wangerwy» 7.0 dl 42.5
Chasselas

Rotwy *Villech darfs glich es Gläslì Rote si*

- Pinot Noir du Valais** AOC 5 dl 25.5
Pinot Noir 1 dl 5.1
- In Exelsis Rouge** AOC 7.5 dl 52.5
Cabernet, Merlot, Garanoir, Gamaret 1 dl 7.5
- Feritas «al ponte»** Rosso del Veneto 7.5 dl 55.5
Corvina, Rondinella, Cabernet, Merlot 1 dl 7.9

Gärn chöit dir ou üsi grossi Wycharte verlange!

Bier *für die Durschtige*

- Fäudschlössli** offen 30 cl 4.5
- Faex Valens** vo Röthebach Fläschli 33 cl 5.7
obergärig mit solider Stammwürzi

Tee *ou immer guet*

- Schwarztee, Münze** und witeri Arome 4.4

Kirsch *zum Tünkle oder Verdoue*

- Wiedlisbacher Kirsch** 42 Vol% 2cl 5
Familie Meyer, Wiedlisbach

Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer