



## Vorspiise

<b>Hüttesalat</b> Nüsslersalat mit Ei, Späck & Croutons a französischem Huusdressing	12.5
<b>Apero Fleischplättli</b> garniert Trochefleisch, Landrauchschinke und Späck	13.5
<b>Soledurner Wisswysuppe</b> mit Rahmhube	9.5
<b>Kokos-Zitronegrassuppe</b> mit Riesegrövetteschpiessli	10.5

★★★

## Chäsfondues

ab 2 Persone, pro Portion 300g  
serviert mit Wissbrot

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

★★★

## Fondue-Biilage

pro Portion

<b>Gschwöuti Händöpfu</b>	5
<b>Essigmües</b> Cornichons und Süüberzibeli	5
<b>Öpfu- und Birestückli</b>	5
<b>Fleischplättli</b> garniert Trochefleisch, Landrauchschinke und Späck	13.5
<b>2cl Wiedlisbacher Kirsch</b> zum Tünkle	5

## Öppis Süesses

<b>Es warmes Schoggichüechli</b> mit Waunussglace (15 Min. Zuebereitig)	12.5
<b>Zitrone und Bluetorangsche Duett</b> Zitroncremä & Bluetorangschesorbet	11.5
<b>Caramba-Split (dr Chalet Hit)</b> Chlini Chogele Vanille- und Caramelglace mit Banane, Merängge, Schlagrahm, Caramel- und Schoggisauce, serviert im Kafi-Fertig-Glas	8.5

★★★

## Zum Drinke

### Wisswy

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

### Rotwy *Villech darfs glich es Gläslü Rote si*

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

*Gärn chöit dir ou üsi grossi Wycharte verlange!*

★★★

### Bier *für die Durschtige*

<b>Fäudschlössli</b>	offen 30 cl 4.5
<b>Faex Valens</b> vo Röthebach obergärig mit solider Stammwürzi	Fläschli 33 cl 5.7

★★★

### Tee *ou immer guet*

<b>Schwarztee, Münze</b> und witeri Arome	4.4
<b>Kirsch <i>zum Tünkle oder Verdoue</i></b>	
<b>Wiedlisbacher Kirsch</b> Familie Meyer, Wiedlisbach	42 Vol% 2cl 5

Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer