



menu fondue chalet

Hausgemachte Trockenfleischspezialitäten

Trockenfleisch, Colonnato, Haus-, Nuss- und Lammwurst
Dörrfrüchten und Pekannüssen
Bergkäse aus dem Binntal

Home-made dried-meat specialities

Dry-cured beef, colonnato
Home-made sausage, nut sausage and lamb sausage
Dried fruits and pecan nuts
Binntal Alpine cheese

Spécialités de viande séchée faites maison

Viande séchée, colonnato
Saucisse d'agneau et de noix maison
Fruits secs et noix de pécan
Fromage de montagne de la vallée de Binn

Käsefondue Beau Site

Hausmischung von unserem Küchenchef Christof Nienstedt
Brot, Kartoffeln und saure Beilage

Beau Site cheese fondue

House fondue mix from our chef, Christof Nienstedt
Bread, potatoes and piquant side dish

Fondue au fromage "Beau Site"

Mix maison de notre chef Christof Nienstedt
Pain, pommes de terre et accompagnement aigre

Meringue Dessertplatte

Geschnittene Früchte, Eis und Sorbets zu Eierlikör

Meringue dessert selection

Sliced fruits, ice cream and sorbets served with egg liqueur

Dessert à la meringue

Fruits coupés en tranches, glaces et sorbets, liqueur d'oeuf

CHF 75 pro Person
(im HP-Arrangement inbegriffen)



de luxe

De Luxe

WagyuBeef und Kaviar zu
Rauchlachs

De Luxe

Wagyu beef and caviar with
smoked salmon

Deluxe

WagyuBeef, caviar et saumon fumé

Trüffel Fondue mit Champagner
Brot, Kartoffeln und saure Beilage

Truffle fondue with champagne
Bread, potatoes and piquant side dish

Fondue aux truffes et champagne
Pain, pommes de terre et
accompagnement aigre

Bunte Dessertvariation

Das Beste von unserem Pâtissier

Assortment of desserts
The finest from our patissier

Variation de desserts colorés
Le meilleur de notre Pâtissier

CHF 110 pro Person