

# WILLKOMMEN IM CHALET „DAS ALPENLAND“

## „FONDUE-FESTIVAL LYSS“

VOM 15. FEBRUAR BIS 02. APRIL 2022

|            |              |
|------------|--------------|
| MONTAG     | GESCHLOSSEN  |
| DIENSTAG   | AB 16:00 UHR |
| MITTWOCH   | AB 16:00 UHR |
| DONNERSTAG | AB 16:00 UHR |
| FREITAG    | AB 16:00 UHR |
| SAMSTAG    | AB 16:00 UHR |
| SONNTAG    | GESCHLOSSEN  |



## APÉRO

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| <b>Apéro-Plättli</b> diverse Fleisch- und Käsesorten | CHF | 18.00 |
| <b>Fleisch-Plättli</b> diverse Fleischsorten         | CHF | 21.00 |
| <b>Antipasti</b> 4 Sorten                            | CHF | 12.00 |

## SALAT / SUPPE

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| <b>Grüner Salat</b>   | CHF | 6.50  |
| <b>Chalet-Salat</b><br>Misch- und Eisbergsalat, Karotten, Mais, Peperoni und Cherry-Tomaten | CHF | 9.50  |
| <b>Nüssler-Salat mit Ei und Speck</b>   | CHF | 11.50 |
| <b>Kürbissuppe</b> mit Croutons   | CHF | 9.00  |
| <b>Tagessuppe</b> mit Croutons  | CHF | 9.00  |

## FLAMMKUCHEN «la Flammerie»

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| <b>Vegi Art</b> Sauerrahm, Zwiebeln, Peperoni, Zucchetti und Gartengemüse                         | CHF | 12.50 |
| <b>Elsässer Art</b> Sauerrahm, Zwiebeln und Speckwürfeli  | CHF | 13.50 |
| <b>Chalet Art</b> Sauerrahm, Zwiebeln, Speckwürfeli, Brie und Raclette-Käse                       | CHF | 16.50 |
| <b>Fischer Art</b> Sauerrahm, Zwiebeln und Lachs, Kapern  | CHF | 17.50 |
| <b>Alpenland Deluxe Art</b> Sauerrahm, Rohschinken, Zwiebeln, Speckwürfeli, Ruccola und Trüffelöl | CHF | 19.50 |

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

## FONDUE FESTIVAL LYSS (ab 2 Personen)

...unsere 20 beliebtesten Fondue's mit dem Käse von der Stedtli Chäsi, Aarberg

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| <b>Hausmischung</b> mit Schalotten und Knoblauch                            | CHF | 25.00 |
| <b>Hofbräuhaus Bier-Fondue</b> mit Schalotten und Knoblauch                 | CHF | 25.00 |
| <b>Moscht-Fondue</b> mit Schalotten und Knoblauch                           | CHF | 25.00 |
| <b>Weizen-Bier-Fondue</b> mit Schalotten und Knoblauch                      | CHF | 25.00 |
| <b>Schlagrahm-Fondue</b> mit Schalotten und Knoblauch                       | CHF | 26.00 |
| <b>Wilde Kräuter-Fondue</b> mit Schalotten und Knoblauch                    | CHF | 26.00 |
| <b>Baies-Roses-Fondue</b> (rosa Pfeffer) mit Schalotten und Knoblauch       | CHF | 27.00 |
| <b>Chili-Fondue</b> mit Schalotten und Knoblauch, (mild oder scharf)        | CHF | 27.00 |
| <b>Curry Thai-Fondue</b> mit Schalotten und Knoblauch                       | CHF | 27.00 |
| <b>Safran-Fondue</b> mit Schalotten und Knoblauch                           | CHF | 27.00 |
| <b>Speck-Fondue</b> mit Schalotten und Knoblauch                            | CHF | 27.00 |
| <b>Walliser Tomaten-Fondue</b> mit Tomatenwürfeli, Schalotten und Knoblauch | CHF | 27.00 |
| <b>Gorgonzola-Fondue</b> mit Baumnüssen, Schalotten und Knoblauch           | CHF | 28.00 |
| <b>Roquefort-Fondue</b> mit Schalotten und Knoblauch                        | CHF | 28.00 |
| <b>Winzer-Fondue</b> mit Champagner, Schalotten und Knoblauch               | CHF | 28.00 |
| <b>Förster-Fondue</b> mit Eierschwämme, Schalotten und Knoblauch            | CHF | 29.00 |
| <b>Jim Beam-Fondue</b> mit Whisky, Schalotten und Knoblauch                 | CHF | 29.00 |
| <b>Morchel-Fondue</b> mit Schalotten und Knoblauch                          | CHF | 29.00 |
| <b>Steinpilz-Fondue</b> mit Schalotten und Knoblauch                        | CHF | 29.00 |
| <b>Trüffel-Fondue</b> mit Trüffeln und Trüffelöl, Schalotten und Knoblauch  | CHF | 32.00 |

... zu Gast vom Oberland ins Alpenland

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| <b>Fang-Fondue</b> vom Restaurant Fang, Zweisimmen | CHF | 27.00 |
|--|-----|-------|

..zum Fondue gits:

|   |     |          |
|---|-----|----------|
| <b>Chlini-Härdöpfeli</b>  | CHF | 4.00     |
| <b>Essiggürkli, Silberzwiebeln und rote Borettana-Zwiebeln</b>        | CHF | 4.00     |
| <b>Das Ei zum Schluss</b>   | CHF | 1.50     |
| <b>Kirsch (Spezialitäten-Brennerei und Distillerie Zürcher, Port)</b> | 4cl | CHF 6.00 |

## RACLETTE Portion Käse 150g

|  |            |              |
|--|------------|--------------|
| <b>Portion Raclette „Klassiker“</b><br>Beilage: Kartoffeln, Essiggurken, Silberzwiebeln und rote Borettana Zwiebeln                          | <b>CHF</b> | <b>13.50</b> |
| <b>Portion Raclette „Brägu“</b> mit Speck und Zwiebeln<br>Beilage: Kartoffeln, Essiggurken, Silberzwiebeln und rote Borettana Zwiebeln       | <b>CHF</b> | <b>14.50</b> |
| <b>Portion Raclette „Parma“</b> mit feinem Parma-Schinken<br>Beilage: Kartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln und rote Borettana Zwiebeln | <b>CHF</b> | <b>15.50</b> |

## KÄSESCHNITTE

|  |            |              |
|--|------------|--------------|
| <b>Käseschnitte Hawaii im Pfännli (Vegi)</b><br>Getoastete Brotscheibe mit Ananas und Raclettekäse überbacken                              | <b>CHF</b> | <b>15.50</b> |
| <b>Käseschnitte Walliser Art im Pfännli</b><br>Getoastete Brotscheibe mit Tomatenscheiben, Schinken und Raclettekäse überbacken, Spiegelei | <b>CHF</b> | <b>18.50</b> |

## ALPENLAND-HIT

|  |            |              |
|--|------------|--------------|
| <b>Tatar mit Toastbrot und diverse Garnituren</b><br>160g Rindstatar | <b>CHF</b> | <b>31.50</b> |
|--|------------|--------------|

## DESSERT

|   |                               |                                   |
|---|-------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Alpenland „Vanilleglace mit heisse Beeri“</b><br>+ Rahm                    | <b>CHF</b><br>CHF             | <b>9.50</b><br>+ 0.50             |
| <b>Caramelköppli</b><br>+ Rahm  | <b>CHF</b><br>CHF             | <b>6.00</b><br>+ 0.50             |
| <b>Vanille Panna Cotta mit Erdbeer-Coulis</b><br>+ Rahm                       | <b>CHF</b><br>CHF             | <b>7.00</b><br>+ 0.50             |
| <b>Coupe Baileys</b> 1 Kugel Café-Glace mit Baileys (4cl)<br>+ Rahm           | <b>CHF</b><br>CHF             | <b>8.50</b><br>+ 0.50             |
| <b>Coupe Colonel</b> 1 Kugel Zitronensorbet mit Beluga Russian Vodka (4cl)    | <b>CHF</b>                    | <b>8.50</b>                       |
| <b>Coupe Nesselrode</b> Vermicelles, 1 Kugel Vanilleglace, Meringue<br>+ Rahm | <b>CHF</b><br>CHF             | <b>10.50</b><br>+ 0.50            |
| <b>Glace pro Kugel</b><br>- Café<br>- Vanille<br>- Zitronensorbet<br>+ Rahm   | <b>CHF</b><br><br><br><br>CHF | <b>3.50</b><br><br><br><br>+ 0.50 |

## MINERAL & SÜSSGETRÄNKE

|   |       |     |       |
|---|-------|-----|-------|
| Mineralwasser Valais mit oder ohne Kohlensäure                                | 3dl   | CHF | 4.00  |
|   | 1l    | CHF | 11.50 |
| Coca Cola, Coca Cola zero, Apfelschorle, Citro, IceTea, Orangina, Rivella rot | 3dl   | CHF | 4.00  |
| Red Bull  | 2.5dl | CHF | 5.00  |
| Sanbitter   | 1dl   | CHF | 4.00  |

## BIER & MOSCHT

### FASSBIER:

|  |     |     |      |
|--|-----|-----|------|
| HB Hofbräuhaus Original helles 4.8% vol. | 3dl | CHF | 4.50 |
|  | 5dl | CHF | 6.00 |

### FLASCHE:

|                                       |      |     |      |
|---------------------------------------|------|-----|------|
| Egger Zwickler Bügel 5.2% vol.        | 33cl | CHF | 5.00 |
| Feldschlösschen Bügel 4.8% vol.       | 5dl  | CHF | 6.00 |
| HB Hofbräu Münchner Weisse 5.2 % vol. | 5dl  | CHF | 6.50 |
| Alkoholfreies Bier                    | 33cl | CHF | 4.00 |

## APÉRO

|   |             |     |              |
|---|-------------|-----|--------------|
| Prosecco Contarini weiss oder rosé          | 1dl / 7.5dl | CHF | 8.00 / 55.00 |
| Apérol Spritz                               |             | CHF | 10.00        |
| Campari Orange / Tonic Likör 25% vol. 4cl   |             | CHF | 9.00         |
| Cynar Orange Likör 16.5% vol. 4cl           |             | CHF | 9.00         |
| Gespritzter Weisswein 15% vol.              |             | CHF | 7.50         |
| Hugo Goccia d'Oro mit Eis und Minze 7% vol. |             | CHF | 8.50         |
| Lillet Berry mit Eis und Beeren 17% vol.    |             | CHF | 10.00        |
| Martini Bianco 15% vol.                     |             | CHF | 8.00         |
| Select Spritz 17.5% vol.                    |             | CHF | 9.00         |
| Select Aperitivo Orange / Tonic 17.5% vol.  |             | CHF | 8.00         |

## APERRO-EGGE alkoholfrei

|   |  |     |      |
|---|--|-----|------|
| Cranberry Spritz (Cranberry Saft, Gingerbeer)                     |  | CHF | 7.00 |
| Hugo alkoholfrei (Ginger-Ale, Holunderblütensirup, Mineralwasser) |  | CHF | 7.00 |
| Martini non-alcoholic Vibrante & Tonic                            |  | CHF | 7.00 |

## QUALITÄTSWEINE WEISS

|   |              |            |              |
|---|--------------|------------|--------------|
| <b>Enthousiaste Chasselas Bielersee AOC</b>                       | <b>1dl</b>   | <b>CHF</b> | <b>4.50</b>  |
| Traubensorte: Chasselas<br>Andrey's, Ligerz BE                    |              |            |              |
| <b>Yvorne «Chant Des Resses» Grand Cru AOC</b>                    | <b>1dl</b>   | <b>CHF</b> | <b>5.50</b>  |
| Traubensorte: Chasselas   |              |            |              |
| Artisans Vignerons d'Yvorne VD                                    |              |            |              |
| <b>Johannisberg Weidmannstrunk AOC</b>                            | <b>1dl</b>   | <b>CHF</b> | <b>6.00</b>  |
| Traubensorte: Sylvaner  |              |            |              |
| Adrian & Diego Mathier, Salgesch VS                               |              |            |              |
| <b>Chardonnay Leukersonne AOC</b>                                 | <b>1dl</b>   | <b>CHF</b> | <b>6.50</b>  |
| Traubensorte: Chardonnay  |              |            |              |
| Damian Seewer AG, Susten VS                                       |              |            |              |
| <b>Aigle Les Murailles</b>  | <b>7dl</b>   | <b>CHF</b> | <b>45.00</b> |
| Traubensorte: Chasselas   |              |            |              |
| Henri Badoux, Aigle VD  |              |            |              |
| <b>Cuvée Madame Rosmarie AOC VS</b>                               | <b>7.5dl</b> | <b>CHF</b> | <b>48.50</b> |
| Traubensorte: Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner und Pinot Gris |              |            |              |
| Adrian & Diego Mathier, Salgesch VS                               |              |            |              |

## QUALITÄTSWEINE ROSÉ

|  |            |            |             |
|--|------------|------------|-------------|
| <b>Schafiser Oeil de Perdrix Bielersee AOC</b> | <b>1dl</b> | <b>CHF</b> | <b>5.00</b> |
| Traubensorte: Pinot noir                       |            |            |             |
| Andrey's, Ligerz BE                            |            |            |             |

## QUALITÄTSWEINE ROT

|   |              |            |              |
|---|--------------|------------|--------------|
| <b>Primitivo Salento</b>  | <b>1dl</b>   | <b>CHF</b> | <b>5.50</b>  |
| Traubensorte: Primitivo   |              |            |              |
| Enoitalia S.P.A. Bardolino, IT  |              |            |              |
| <b>Pinot Noir du Valais AOC «Lucifer»</b>   | <b>1dl</b>   | <b>CHF</b> | <b>6.00</b>  |
| Traubensorte: Pinot Noir  |              |            |              |
| Adrian & Diego Mathier, Salgesch VS   |              |            |              |
| <b>Gigolo AOC VS</b>  | <b>1dl</b>   | <b>CHF</b> | <b>6.50</b>  |
| Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Cornalin, Pinot noir                                      |              |            |              |
| Adrian & Diego Mathier, Salgesch VS   |              |            |              |
| <b>Positivo Leukersonne AOC</b>   | <b>7.5dl</b> | <b>CHF</b> | <b>48.50</b> |
| Traubensorte: Gamaret, Merlot   |              |            |              |
| Damian Seewer AG, Susten VS   |              |            |              |
| <b>Syrah du Valais AOC «1. Platz Grand prix du vin Suisse 2020»</b>                         | <b>7.5dl</b> | <b>CHF</b> | <b>52.00</b> |
| Traubensorte: Syrah (Ausbau in neuen Barriques während 15-18 Monaten)                       |              |            |              |
| Adrian & Diego Mathier, Salgesch VS   |              |            |              |
| <b>Edizione Cinque Autoctoni 19 Fantini</b>   | <b>7.5dl</b> | <b>CHF</b> | <b>68.00</b> |
| ***Sechs Mal in Folge 99 Punkte von Luca Maroni***  |              |            |              |
| Traubensorten: Assemblage von Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negroamaro und Malvasia |              |            |              |
| Farnese Vini Ortona, Ambruzzen IT   |              |            |              |

## WARME GETRÄNKE

|  |     |      |
|--|-----|------|
| <b>Tee</b><br>Pfefferminztee, Schwarztee, Früchtetee, Ginger Lemon             | CHF | 4.00 |
| <b>Kaffee Crème</b>  | CHF | 4.00 |
| <b>Espresso</b>  | CHF | 4.00 |
| <b>Kaffee Baileys</b><br>Kaffee mit 4cl Baileys 17% vol., Schlagrahm           | CHF | 8.00 |
| <b>Fröschli</b><br>Pfefferminztee mit 4cl grüner Vodka 17% vol.                | CHF | 7.00 |
| <b>Kaffi Lutz</b><br>Kaffee mit 4cl Zwetschgenschnaps 45% vol.                 | CHF | 8.00 |
| <b>Schümli Pflümli</b><br>Kaffee mit 4cl Pflümlischnaps 37.5% vol., Schlagrahm | CHF | 8.00 |
| <b>Jägertee Original Willisauer</b><br>4cl Jägertee 40% vol.                   | CHF | 6.00 |

## DIGESTIVES

|   |     |     |       |
|---|-----|-----|-------|
| <b>Abricotine AOC Valais, Morand Martigny VS</b> 43% vol.     | 2cl | CHF | 8.00  |
| <b>Peureux La Vieille Prunette</b> 40% vol.                   | 2cl | CHF | 8.50  |
| <b>Williamine AOC Valais, Morand Martigny Wallis</b> 43% vol. | 2cl | CHF | 8.00  |
| <b>Gipfelstürmer Bündner Heuschnaps</b> 22% vol.              | 2cl | CHF | 7.00  |
| <b>Grappa Nardini Bianca</b> 50% vol.                         | 2cl | CHF | 8.00  |
| <b>Grappa Marzadro Le Dic'Otto Lune</b> 40% vol.              | 2cl | CHF | 8.50  |
| <b>Grappa Nardini Bortolo Extrafina</b> 42% vol.              | 2cl | CHF | 9.00  |
| <b>Calvados Morin Père et fils</b> 40% vol.                   | 2cl | CHF | 7.50  |
| <b>Cognac Courvoisier VSOP</b> 40% vol.                       | 2cl | CHF | 9.00  |
| <b>Whisky The Dalmore 12</b> 40% vol.                         | 2cl | CHF | 11.00 |

## SPIRITUOSEN / LONGDRINKS

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| <b>Coruba weiss</b> Rum weiss 37.5% vol. 4cl              | CHF | 12.00 |
| <b>Cuba Libre Ron Abuelo</b> Rum braun 37.5% vol. 4cl     | CHF | 14.00 |
| <b>Gin Larios</b> Gin 37% vol. 4cl                        | CHF | 12.00 |
| <b>Gin Le Tribute</b> Gin 43% vol. 4cl                    | CHF | 14.00 |
| <b>Gin Queen Mom</b> Gin 39.5% vol. 4cl                   | CHF | 14.00 |
| <b>Gin Roku</b> Gin 43% vol. 4cl                          | CHF | 14.00 |
| <b>Gin Sipsmith London Dry</b> Gin 41.6% vol. 4cl         | CHF | 14.00 |
| <b>Gin The London No.1 Original Blue</b> Gin 47% vol. 4cl | CHF | 14.00 |
| <b>Passoa Orange</b> Passoa 17% vol. 4cl                  | CHF | 12.00 |
| <b>Malibu Orange</b> Malibu 18% vol. 4cl                  | CHF | 12.00 |
| <b>Sex on the Beach</b> Sex on the beach 17% vol. 4cl     | CHF | 12.00 |
| <b>Vodka Novgorod weiss</b> weiss 37.5% vol. 4cl          | CHF | 12.00 |
| <b>Vodka Novgorod rot</b> rot 24% vol. 4cl                | CHF | 12.00 |
| <b>Vodka Novgorod grün</b> grün 20% vol. 4cl              | CHF | 12.00 |
| <b>Whisky Jim Beam</b> Whisky 40% vol. 4cl                | CHF | 12.00 |
| <b>Whisky Maker's Mark Bourbon</b> Whisky 45% vol. 4cl    | CHF | 14.00 |

## SHOT'S

|  |     |     |      |
|--|-----|-----|------|
| <b>Alpenland-Ingwer</b> 24% vol.               | 4cl | CHF | 5.00 |
| <b>Appenzeller Alpenbitter</b> 29% vol.        | 4cl | CHF | 5.00 |
| <b>Appenzeller Rahmlikör</b> 18% vol.          | 4cl | CHF | 5.00 |
| <b>Berner-Heuschnaps Das Original</b> 25% vol. | 2cl | CHF | 5.00 |
| <b>Jack Daniel's Honey</b> 35% vol.            | 4cl | CHF | 5.00 |
| <b>Jägermeister</b> 35% vol.                   | 4cl | CHF | 5.00 |
| <b>Montenegro Amaro</b> 23% vol.               | 4cl | CHF | 5.00 |
| <b>Sambuca Molinari</b> 40% vol.               | 4cl | CHF | 5.00 |
| <b>Suuri Zunge</b> 17% vol.                    | 4cl | CHF | 5.00 |
| <b>Tequila</b> 40% vol.                        | 4cl | CHF | 5.00 |
| <b>Willi Sauer</b> 16% vol.                    | 4cl | CHF | 5.00 |



BIS AM 10. APRIL 2022 HEI MIR DIÄ SCHÖNSCHTI SEETERRASSE  
VOR REGION U MIR FRÖIIE ÜS, ÖICH OU DÖRT DÖRFE  
WILLKOMME Z'HEISSE



WERFTBOX AM HAFE VO ERLACH

ÖFFNIGSZYTE:

FRITI, SAMSCHTI U SUNNTI AB 12:00 UHR BIS SUNNEUNGERGANG