



**Öffnungszeiten**  
09.11.22 - 11.02.23  
Mittwoch bis  
Samstag ab 18 h

## Vorspiise

<b>Hüttesalat</b>	13.5
Nüsslersalat mit Ei, Späck und Croutons a französischem Huusdressing	
<b>Fleischplättli</b>	15.5
Trochefleisch, Landrauchschinke und Späck	
<b>Soledurner Wisswysuppe</b> mit Rahmhube	10.5
<b>Härdöpfusuppe</b> mit Späckchip	10.5

★★★

## Chäsfondues

*Aui Fondues ab 2 Portione. Pro Portion serviere  
mir 300 g Fonduemischig und Wissbrot.*

<b>Chäsfondue „Huusmischig“</b>	29
üsi würzigi Huusmischig vor Chäsi Wange	
<b>Waud-Fondue</b>	32
mit Chrütli, Späck und Champignons	
<b>Füürwehr-Fondue</b>	30
für diä wos gärn e chli scharf hei	
<b>Fondue Hawaii</b>	32
mit Ananas und Schinke	
<b>Walliser Tomate-Fondue</b>	32
dr Klassiker usem Wallis mit Tomate	
<b>Suurchrut-Fondue</b>	32
mit Suurchrut und e chli Chili	
<b>Trüffu-Fondue</b>	36
mit schwarzem Summertrüffu	

★★★

## Fondue-Biilage

*pro Portion*

<b>Gschwöuti Härdöpfu</b>	5
<b>Essigmües</b> Cornichons und Süüberzibeli	5
<b>Öpfu- und Birestückli</b>	5
<b>Fleischplättli</b>	15
Trochefleisch, Landrauchschinke und Späck	

## Öppis Süesses

<b>Souffle Glace Grand Marnier</b> garniert	12.5
<b>Basler Läcklerli-Mousse</b> mit Gwürzorange	12.5
<b>Manderindlisorbet</b> mit Prosecco	11.5
<b>Caramba-Split (dr Chalet-Hit)</b>	9.5
Vanill- und Caramelglace mit Banane, Nidle, Merängge, Caramel- und Schoggisosse, serviert im Kafi Fertig-Glas	

★★★

## Zum Drinke

### Wisswy

<b>Yvorne</b> AOC Vaud	5 dl	27.5
Chasselas	1 dl	5.5
<b>Cuvée Louis-Bernard</b> AOC Valais	7.5 dl	46
Pinot Blanc, Petite Arvine, Chasselas	1 dl	6.6
<b>Villette</b> AO Barberonnes «Wangerwy»	7.0 dl	46
Chasselas		

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

<b>Pinot Noir du Valais</b> AOC	5 dl	26.5
Pinot Noir	1 dl	5.3
<b>In Exelsis Rouge</b> AOC	7.5 dl	54
Cabernet, Merlot, Garanoir, Gamaret	1 dl	7.8
<b>Feritas «al ponte»</b> Rosso del Veneto	7.5 dl	57
Corvina, Rondinella, Cabernet, Merlot	1 dl	8.2

*Gärn chöit dir ou üsi grossi Wycharte verlange!*

★★★

### Bier *für die Durschtige*

<b>Fäudschlössli</b>	offen 30 cl	4.7
<b>Wiehnachtsbier</b>	offen 30 cl	4.8

★★★

### Tee *ou immer guet*

<b>Schwarztee, Münze</b> und witeri Arome	4.6
---	-----

★★★

### Kirsch *zum Tünkle oder Verdoue*

<b>Wiedlisbacher Kirsch</b>	42 Vol.-%	2 cl	5
Familie Meyer, Wiedlisbach			

Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer