Fondue Chalet
Hotel Al Ponte

Öffnungszeiten
6.11.26 - 5.2.27
Mittwoch bis Samstag ab 18 h

Vorspiise

Hüttesalat 14.5
Nüsslersalat mit Ei, Späck und Croutons
a französischem Huusdressing

Fleischplättli 16.5
Trochefleisch, Landrauchschinke und Späck

Soledurner Wisswysuppe mit Rahmhube 11.5

Chürbisschumsuppe mit Rahmhube 10.5

★★★

Chäsfondues

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

Chäsfondue „Huusmischig“ 29.5
üsi würzigi Huusmischig vor Chäsi Wange

Waud-Fondue 32.5
mit Chrütli, Späck und Champingnons

Füürwehr-Fondue 30.5
für diä wos gärn e chli scharf hei

Walliser Tomate-Fondue 32.5
dr Klassiker usem Wallis mit Tomate

Talisker Whisky-Fondue 34.5
mit chli rauchigem Gschmack

Trüffu-Fondue 36.5
mit schwarzem Summertrüffu

★★★

Fondue-Biilage

pro Portion

Gschwöuti Härdöpfu 5.5

Essiggmües Cornichons und Süuberzibeli 5.5

Öpfu- und Birestückli 5.5

Fleischplättli 16.5
Trochefleisch, Landrauchschinke und Späck

Wiedlisbacher Kirsch 42 Vol.-% 2 cl 5.5
Familie Meyer, Wiedlisbach

Chalet Entrecôte

ab 2 Personen

Chalet Entrecôte pro Person 48.5

Rindsentrecôte, tranchiert
Uf dr warme Platte
am Tisch serviert
zum säuber fertig brote
mit Pommes frites
und huusgmachter
Sauce Café de Chalet



★★★

Öppis Süesses

Caramba-Split (dr Chalet-Hit) 9.5
Vanill- und Caramelglace mit Banane, Nidle, Merängge, Caramel- und Schoggisosse, serviert im Kafi-Fertig-Glas

Mini-Manderindli-Troum 7.5
E Chugle Manderindlisorbet mit Prosecco und Manderindlifilets

Witeri saisonali Desserts und Coupes finget dir i üsere Glacekarte.

★★★

Zum Drinke

Wisswy

Yvorne AOC Vaud	5 dl	28
Chasselas	1 dl	5.6
Cuvée Louis-Bernard AOC Valais	7.5 dl	46
Pinot Blanc, Petite Arvine, Chasselas	1 dl	6.6
Aubonne AOC Grand Cru Wangerwy	7.5 dl	46
Chasselas		

Rotwy *Villech darfs glich es Gläsli Rote si*

Pinot Noir du Valais AOC	5 dl	27
Pinot Noir	1 dl	5.4
In Exelsis Rouge AOC	7.5 dl	54
Cabernet, Merlot, Garanoir, Gamaret, Galotta	1 dl	7.8
Feritas «al ponte» Rosso del Veneto	7.5 dl	58
Corvina, Rondinella, Cabernet, Merlot	1 dl	8.3

Bier *für die Durschtige*

Fäudschlössli offen 30 cl 4.8

Tee *ou immer guet*

Schwarztee, Münze und witeri Arome 4.7