

# Eyholz Hotel-Restaurant

*Allseits beliebt*

## Fondue Chinoise



GEMISCHTER SALAT



RIND, KALB, SCHWEIN UND HÜHNERBRUST  
AUF WUNSCH KÖNNEN WIR DAS SORTIMENT AUCH UM  
BLACK TIGER KREVETTEN ERWEITERN

5 HAUSGEMACHTE SAUCEN

FRÜCHTE

WEISSER ODER KANTONESISCHER REIS UND POMMES FRITES

CHF 45 PRO PERSON

MIT DESSERT: CHF 53 PRO PERSON

## RACLETTE MIT 5 AOP KÄSEN



WALLISER PLATTE



RACLETTE MIT 5 VERSCHIEDENEN AOP-KÄSEN,  
KARTOFFELN, ZWIEBELSALAT, CORNICHONS & ZWIEBELN

APRIKOSEN-SORBET MIT SCHUSS

CHF 36 PRO PERSON

NUR RACLETTE À DISCRETION: CHF 29 PRO PERSON

## Fondue

DER STALL BIETET DAS IDEALE AMBIENTE FÜR EIN GEMÜTLICHES FONDUE.

NATUR MIT UNSERER HAUSMISCHUNG	CHF 24.50
TOMATENFONDUE	CHF 26.00
KRÄUTERFONDUE	CHF 26.00
ERGÄNZT MIT TROCKENFLEISCH-SPEZIALTIÄTEN:	+CHF 9.00
APRIKOSENSORBET MIT SCHUSS	+CHF 7.00

## Vacherin Mont d'Or au four

SCHON MAL PROBIERT?

DER VACHERIN WIRD IN DER ORIGINAL-FORM IM OFEN GEBACKEN UND  
MIT SCHALENKARTOFFELN UND BUNTEM SALAT SERVIERT.

EIN VACHERIN VON CA. 600G FÜR 2 PERSONEN

CHF 28.00 PRO PERSON

