



CHEESE FACTORY

SCHWEIZERHOF

Vorspeisen ♦ Starters



Grüner Blattsalat, Sprossen, Sherry-Vinaigrette 13
Green salad, sprouts, sherry-vinaigrette

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons 18
Lamb's lettuce with Speck, eggs and croutons

Flädliisuppe 16
Beef consommé with sliced pancakes

Gemüsecrèmesuppe 13
Vegetable cream soup

Walliser Trockenfleisch IGP $\frac{1}{2}$ 22 / 33
Dried Valais IGP beef

Walliser Teller $\frac{1}{2}$ 23 / 36
mit Walliser Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Käse
Dried Valais beef, dry-cured ham, local sausage, bacon and cheese

Fondues



Fondue Schweizerhof
ausgewählte Käsesorten aus den Schweizer Alpen,
serviert mit Brot à discretion
Selection of cheeses from the Swiss Alps, served with bread à discretion

Preis pro Person / Price per person

Natur <i>Nature</i>	29	Champagner <i>Champagne</i>	36
Alpenkräuter <i>Fresh herbs</i>	31	Schwarzer Trüffel <i>Black truffle</i>	39
Tomaten <i>Tomato</i>	32	Beilagen zum Teilen <i>Sides to share</i>	
Chilli <i>Chili</i>	31	Kartoffeln <i>Potatoes</i>	<i>one portion 6</i>
Williamine mit Williamine <i>with Pear spirit</i>	34	Gemügestäbchen <i>Vegetable sticks</i>	<i>one portion 6</i>
Steinpilze <i>Ceps</i>	35		

Fondue Chinoise



Fondue Chinoise (min. 2 persons)

Serviert mit weissem Reis oder Pommes Frites und 4 verschiedenen Saucen

Chinese Fondue: Served with white rice or french fries and 4 different sauces

Auswahl von lokalem Fleisch: Poulet, Rind, Ente - 180g

Assortment of local meats: chicken, beef, duck - 180g

per person 52

Schweizer Rindfleisch - 180g

Swiss beef - 180 g

per person 55



Portion gemischte Fleischauswahl - 100g

Portion of mixed meats - 100g

17

Portion Schweizer Rindfleisch - 100g

Portion of Swiss beef - 100g

21

Raclette



Raclette du Valais AOP Bagnes Raclettekäse aus dem Val de Bagnes, etwas intensiver und aromatischer <i>Raclette cheese from the Val de Bagnes, a bit more intense and aromatic</i>	12
Raclette du Valais Turtmann AOP Sommeralpkäse aus Visperterminen, cremig und mild <i>Summer alp cheese from Visperterminen, creamy and mild</i>	12
Raclette Aletsch Der klassische Raclettekäse aus dem Aletsch Region, einfach gut <i>Classic raclette cheese from the Aletsch region, simple and tasty</i>	12
Raclette Trio	30

♦
Serviert mit Kartoffeln, Silberzwiebeln, Cornichons und Zwiebel Chutney,
alle unsere AOP Raclettes sind Laktosefrei

Served with potatoes, onions, gherkins and onion chutney, all our AOP Raclettes are lactose free

Tischgrill ♦ Table BBQ



Tischgrill

Auswahl an Fleisch aus der Schweiz – 180g / Person 52
Rind, Poulet, Kalb, Ente

Wählen Sie 2 Beilagen: Kartoffelgratin, Teigwaren, Jasmin Reis,
Saisongemüse, Pommes Frites

Serviert mit 4 Saucen: Morcheln, Bearnaise, Chili-Pfeffer Sauce, Barbecue

Table BBQ
Selection of Swiss meats – 180g / person

Beef, chicken, veal, duck

Your choice of two sides: potato gratin, pasta, jasmine rice, seasonal vegetables, french fries

Served with 4 sauces: morel sauce, Bearnaise sauce, chili pepper sauce, barbecue sauce



Portion gemischte Fleischauswahl - 100g 17
Portion of mixed meats - 100g

Portion Schweizer Rindfleisch - 100g 21
Portion of Swiss beef - 100g

Hauptspeisen ♦ Main courses



- Kalbsbratwurst mit Rösti, mit oder ohne Zwiebelsauce 31
Veal sausage, Rösti with or without onion sauce
- The Factory Cheeseburger 40
Bretzel, Raclettekäse, Walliser Speck mit Kräutern, rote Zwiebeln, Senfsauce
serviert mit Paprika-Pommes und Salat
*Pretzel, raclette cheese, Valais bacon with herbs, red onions, country mustard sauce
served with paprika french fries and salad*
- Entrecôte 220g, Kartoffelgratin, Salat 52
Sauce nach Wahl: Morcheln, Pfeffer, Barbecue, Bearnaise
*Beef entrecote, potato gratin, salad
Your choice of sauce: morel, pepper, barbecue, Bearnaise*

Dessertkarte ♦ Dessert menu



Sorbet: Aprikose oder Himbeer <i>Sorbet: apricot or raspberry</i>	8
Sorbet Swiss Style Aprikosen- oder Himbeersorbet mit dem jeweiligen Fruchtschnaps <i>Sorbet of apricot or raspberry with its fruit brandy</i>	15
Baked Cheesecake, Mandarinen-Sorbet	15
Crème Brûlée mit Vanille aus Madagaskar	13
Chocolate Fondue mit frischen Früchten und Marshmallows <i>Chocolate fondue with fresh fruits and marrshmallows</i>	17
Coupe Dänemark Vanilleeis, Schokoladensauce und Rahm <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i>	15
Schweizer Meringue, Doppelrahm und rote Beeren <i>Swiss meringue, double cream and red berries</i>	17



Alle unsere Fleischsorten kommen aus der Schweiz und die Ente aus Ungarn.
All our meats are from Switzerland and the duck from Hungary.

Wir bitten Sie, uns über eventuelle Lebensmittelallergien zu informieren.
Please kindly inform us of any food allergies.

Preise in Schweizer Franken, Mehrwertsteuern und Service inklusive
All prices in Swiss Franc, tax and service included.