

## Cordon bleu jeweils ab Mittwoch – Sonntag

mit Schweinsnierstück CHF 39.- 

**Zubereitungszeit: 30 min**

inkl. kleiner, grüner Salat\* als Vorspeise

### Traditionell

Knusprig paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit saftigem Schinken und herzhaftem Raclettekäse. Ein traditioneller Genuss, der mit jedem Bissen an die deftige Küche der Schweizer Alpen erinnert.

### Glishooru

Saftiges und knusprig gebratenes Schweinefleisch gefüllt mit Schinken, cremigem Raclettekäse und eingekochten Aprikosen, dazu frische Kräuter.

### Drachen

Saftiges und knusprig gebratenes Schweinefleisch gefüllt mit Schinken, cremigem Raclettekäse, feuriger Peperoncrème, aussen goldbraun gebacken, innen ein Geschmackserlebnis!

### Dracula

Eine herzhaft und einzigartige Kombination, die den Geschmack der Schweizer Alpen direkt auf deinen Teller bringt, gefüllt mit saftigem Schinken, cremigem Raclettekäse und frischem Knoblauch.

### Eringer

Saftiges Schweinefleisch, gefüllt mit würziger Hauswurst und cremigem Bergkäse. Einfach, aber oho!

### Roter Ritter

Saftiges Schweineschnitzel, gefüllt mit würzigem Cikorino rosso, cremigem Raclettekäse und in Calvados eingelegte Apfelschnitze – ein Geschmackserlebnis!

### Wallis

Ein saftiges Schweineschnitzel, gefüllt mit süßlich-aromatischen Tomaten, sanft angeschwitzten Zwiebeln und cremigem Raclettekäse. Ein rustikaler und unwiderstehlicher Genuss, der traditionelle Schweizer Aromen neu interpretiert.



**\*mit selbstgemachter Salatsosse**

Kauf dir gleich eine Flasche und nimm diese Sosse mit nach Hause! CHF 6.- / 5dl & 2.- Flaschendepot

## **Cordon bleu** jeweils ab Mittwoch – Sonntag

mit Schweinsnierstück CHF 39.- 

**Zubereitungszeit: 30 min**

### **Bella Italia** +CHF 1.-

Ein knuspriges Cordon bleu, das mit mediterranem Flair überrascht: Gefüllt mit herzhaftem, getrocknetem Hama, intensivem Pesto rosso, Provolone und würzigem Gorgonzola. Grüne Oliven sorgen für eine fruchtige und salzige Note, die diese einzigartige Kreation perfekt abrundet.

### **Winzer** +CHF 1.-

Saftiges und knusprig gebratenes Schweinefleisch mit Schinken, cremigem Raclettekäse und eingekochten Trauben, dazu frische Kräuter und 2 cl Fendant. Ein Gedicht!

### **Glafne** +CHF 1.-

Ein herzhaftes Cordon bleu, das die kulinarische Seele des Wallis einfängt. Gefüllt mit saftigem Schinken, cremigen Bierfondue, umhüllt von einem knusprigen Hamamantel das ihm eine unvergleichlich aromatische Note verleiht.

## **Absolut Neu im Wallis resp. Weltweit**

### **Burger bleu**

Saftiges Schweinehack-Patty, gefüllt mit Schinken und geschmolzenem Raclettekäse - inspiriert vom klassischen Cordon bleu, neu interpretiert als Burger. serviert mit frischem Salat, Tomaten, Gurken und abgestimmten Saucen, die den kräftigen Geschmack ideal abrunden. Deftig, cremig und intensiv – eine einzigartige Kombination, die es so kein zweites Mal gibt.

ohne Pommes – frites

CHF 20.-

mit Pommes – frites

CHF 25.-

**Beilagen Cordon bleu:** Pommes frites, Saisongemüse **oder** als Fitnessteller

**Aufpreis:** statt grüner Salat , gemischter Salat als Vorspeise + CHF 6.-