

– Nous vous proposons –

We offer / Wir schlagen Ihnen vor

La raclette AOP (portion)	5.-
<i>Raclette AOP (portion) / Raclette AOP (Stück)</i>	
La raclette à gogo (à partir de 6 portions)	35.-
<i>Raclette «à gogo» (from 6 portions) / Raclette à discrétion (ab 6 Stücke)</i>	
Menu raclette complet	48.-
<i>(charcuterie valaisanne, raclettes, meringue crème double)</i>	
<i>Full raclette menu (charcuterie from Valais, raclette, meringues and double cream)</i>	
<i>Raclette Menü (Walliser Fleischwaren, Raclettes, Meringue mit Doppelrahm)</i>	
Raclette de chèvre ou brebis (portion)	7.-
<i>Goat's cheese Raclette or sheep's cheese Raclette (portion)</i>	
<i>Ziegenkäse oder Schafkäse Raclette (Stück)</i>	

Nos raclettes sont servies avec pomme de terre, cornichons, oignons, salade à l'oignon maison.

Our Raclette is served with potatoes, pickles, onions and a homemade onion salad.

Das Raclette wird mit Kartoffeln, Gewürzgurken, Silberzwiebeln und einem hausgemachten Zwiebelsalat serviert.

– Croûtes aux fromages –

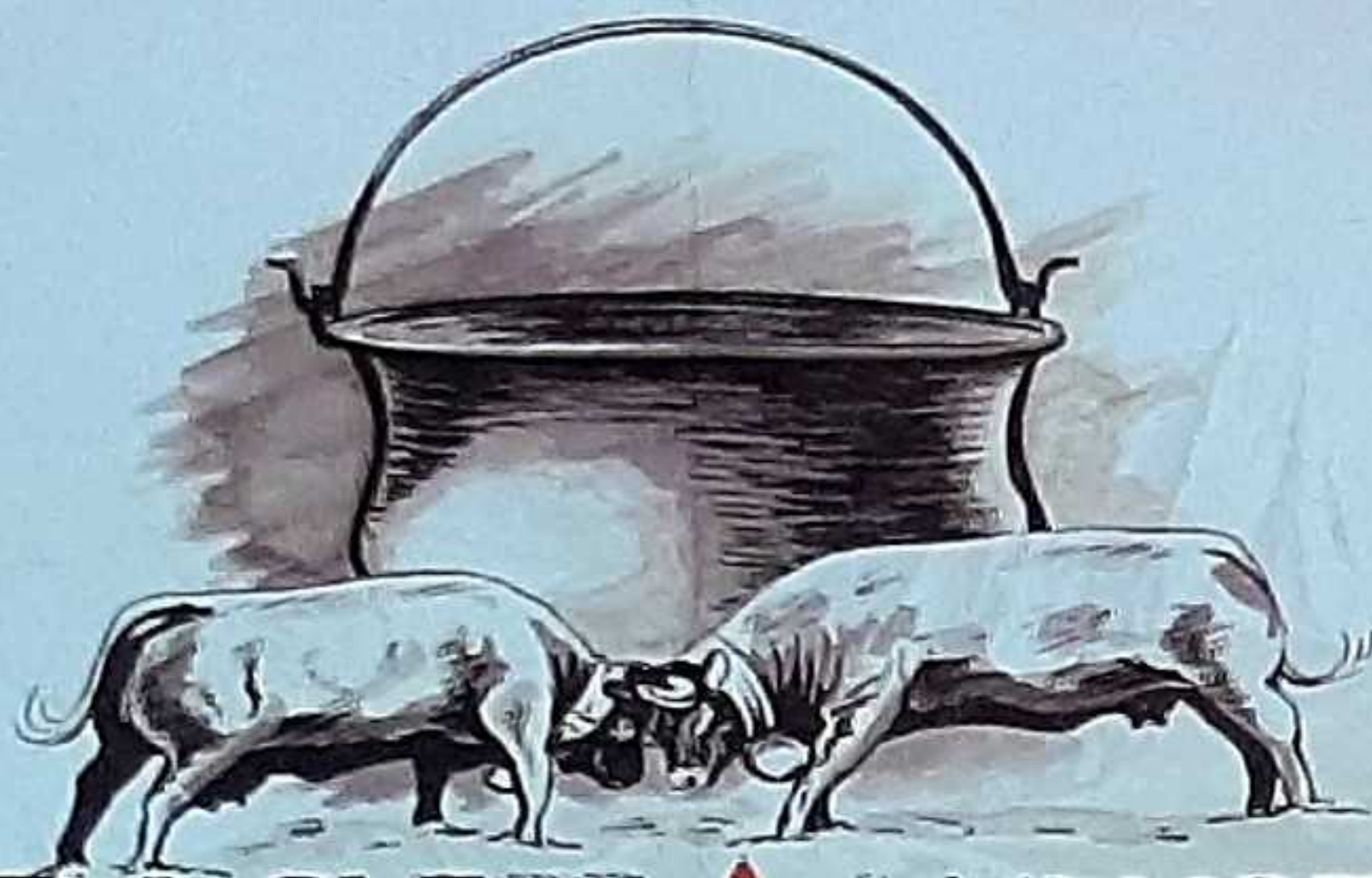
Cheese crusts / Unseren Käseschnitten

Nature	18.-
<i>Nature / Natur</i>	
Jambon et œuf	20.-
<i>Ham and egg / Schinken und Ei</i>	
Valbord (tomate, jambon, œuf, lardon)	22.-
<i>Valbord (tomato, ham, egg, bacon)</i>	
<i>Valbord (Tomate, Schinken, Ei, Speck)</i>	
Brebis	30.-
<i>Sheep's cheese / Schafkäse</i>	

– Assiettes valaisannes –

Valais platter 1GP / Walliser Teller 1GP

La grande 300g	30.-
<i>The big one 300g / Gross 300g</i>	
La moyenne 250g	22.-
<i>The medium one 250g / Mittlgross 250g</i>	
La mini 200g	18.-
<i>The small one 200g / Klein 200g</i>	
Grand repas campagnard	22.-
<i>(pomme de terre, fromage, sésac, charcuterie)</i>	
<i>The big rustic menu (potatoes, cheese, sésac, charcuterie)</i>	
<i>Das grosse bäuerliche Menü (Kartoffeln, Käse, Ziger und Fleischwaren)</i>	
Petit repas campagnard	18.-
<i>The small rustic menu / Das kleine bäuerliche Menü</i>	



RACLETT ★ HOUSE
CHEZ EDDY
RACLETT-HAUS, CHEZ EDDY - BRUNIG



– Nos fondues –

Our fondues / Unsere Fondues

	200g	250g
Nature	20.-	25.-
<i>Nature / Natur</i>		
Tomates	22.-	27.-
<i>Tomatoes / Tomate</i>		
Ail des ours	22.-	27.-
<i>Wild garlic / Bärlauch</i>		
Poivre vert	22.-	27.-
<i>Green pepper / Grüner Pfeffer</i>		
Aux herbes	22.-	27.-
<i>Herbal / Kräuter</i>		
Aux bolets	24.-	28.-
<i>Mushroom (bolets) / Steinpilze</i>		
Aux chanterelles	24.-	28.-
<i>Mushroom (chanterelles) / Pfifferlinge</i>		
Espelettes	24.-	28.-
<i>Espelettes AOP / Espelettes AOP</i>		
Échalotes, espelettes	26.-	30.-
<i>Shallots and espelettes AOP / Schalotten und Espelettes AOP</i>		
Aux morilles	30.-	35.-
<i>Morrels (mushroom) / Morcheln</i>		
À la truffe	38.-	42.-
<i>Truffe / Trüffel</i>		

– Nos desserts –

Our desserts / Unsere Desserts

Grande meringue, crème double
<i>Meringues and double cream (big) / Meringue mit Doppelrahm (gross)</i>
Petite meringue, crème double
<i>Meringues and double cream (small) / Meringue mit Doppelrahm (klein)</i>

Pour nos sorbets valaisans et jurassiens, demandez la carte.

Sorbets from Valais and Jura, please ask the menu.

Unsere Sorbets aus dem Wallis und dem Jura, fragen Sie nach der Karte.

Astuce...

Le petit truc pour déguster la raclette c'est de mastiquer sans inspirer le fromage fondu, nature, sans poivre, durant quelques secondes, avant de libérer l'air, par saccades, à travers le nez, en continuant de mâcher. Sept familles d'arômes ont été déterminées pour l'évaluation sensorielle des fromages au lait cru:

- | | | | |
|--|--------------------------------------|---|------------------------------|
| 1) Lactique (lait frais, petit lait) | 2) Floral | 3) Épicé | 4) Fruité (noisette, amande) |
| 5) Végétal (herbe fraîche, coupée, foin) | 6) Torréfié (caramel, oignon grillé) | 7) Animal (vache, chèvre, brebis, étable, cuir) | |