« CAVIS HITTA »

Herzlich Willkommen – Welcome – Bienvenue

Vorspeisen – Starters – Entrées

Schüssel mit gemischtem Salat

3 Port. Fr. 21.-/6 Port. Fr. 38.-/9 Port. Fr. 55.-

Bowl of mixed salad Bol de salade mêlée

Walliser Teller mit Trockenfleisch, Rohschinken, Speck und Saaserwurst

Fr. 29.--

Typical « Valais » plate with different dried and cured meats, sausage, bacon Assiette Valaisanne avec viande séchée, jambon crû, lard, saucisse

Raclette Plausch – Raclette fun – Raclette plaisir



Unsere Käseauswahl beim Raclette Plausch: Altsenn (traditionell), Kräuter, Safran, Chili, Knoblauch, Trüffel

Our cheese selection for the « raclette fun »:
Altsenn (traditional), herbs, saffron, chili, garlic, truffle
Notre sélection de fromages pour le « raclette plaisir »:
Altsenn (traditionalle), avec harbas, saffron, pirmant rauses, sill tru

Altsenn (traditionelle), aux herbes, safran, piment rouge, ail, truffe

Scheiben à 30 Gramm:	6	7	8	9	10
	180 gr.	210 gr.	240 gr.	270 gr.	300 gr.
Raclette traditionell	Fr. 27	Fr. 31	Fr. 35	Fr. 39	Fr. 43
Raclette Plausch; 6 Sorte	n Fr. 30	Fr. 35	Fr. 40	Fr. 45	Fr. 50

Fondue mit hausgemachter Käsemischung Homemade cheese fondue Fondue au fromage avec mélange maison

<u>Die Fondues werden mit Weisswein zubereitet – The fondues get prepared with white wine – Les fondues sont préparées avec du vin blanc</u>

Fondue Plausch ab zwei Personen

Fr. 30.-- p.P.

Sie wählen drei der unten aufgeführten 14 Fondues

Fondue fun from two persons Choose three from the bellow mentioned 14 fondues

Fondue plaisir à partir de deux personnes Choisisez trois des 14 fondues mentionner au-dessous



Die unten aufgeführten Fondues können natürlich auch einzeln bestellt werden Of course the bellow mentioned fondues can also be ordered lone Bien sûr les fondues mentionner au-dessous peuvent être commandé seules

Käse Fondue
Cheese fondue
Fondue au fromage

Tomaten Fondue Fr. 30.--

Tomato fondue Fondue aux tomates

Curry Fondue Fr. 29.—

Curry fondue Fondue au curry

Cayenne Fondue (scharf) Fr. 29.--

Cayenne pepper fondue (spicy) Fondue au poivre de cayenne (pimenté)

Knoblauch Fondue Garlic fondue Fondue à l'ail	Fr. 29
Fondue mit Zwiebeln Fondue with onions Fondue avec oignons	Fr. 29
Fondue mit Speck Fondue with bacon Fondue avec lard	Fr. 30
Fondue «Williams» mit Birnen Fondue « Williams » with pears Fondue « Williams » avec poires	Fr. 30.—
Fondue «Hawaii » mit Ananas Fondue « Hawaii » with pineaples Fondue « Hawaii » avec ananas	Fr. 30
Förster Fondue (Champignons, Steinpilze, Morcheln, Eierschwämme) Forester fondue with different kinds of mushrooms Fondue forestière avec différents champignons	Fr. 32.—(*)
Fondue Vieux-Chalet mit Schinken, Champignons und Schnittlauch Fondue Vieux-Chalet with ham, mushrooms and chives Fondue Vieux-Chalet avec jambon, champignons et ciboulette	Fr. 32.—(*)
Gorgonzola Fondue Gorgonzola fondue Fondue au gorgonzola	Fr. 32.—(*)
Pestofondue Pesto fondue Fondue pesto	Fr. 32.—(*)
 « Trüffelfondue » mit Sommertrüffel und Trüffelöl « Truffle fondue » with summer truffle and truffle oil « Fondue à la truffe » avec truffe d'été et huile truffière 	Fr. 36.—(**)
	/ C 1 1

<u>p.P.</u> (*) plus Fr. 1.—/ (**) plus Fr. 2.— Fondue Plausch / fondue fun / fondue plaisir

Alle Fonduepreise verstehen sich pro Person – All fondue prices are per person – Les prix des fondues sont par personne

Weitere Fondues mit hausgemachter Käsemischung More Homemade cheese fondues Autres Fondues au fromage avec mélange maison

Nicht möglich im Fondue Plausch – Not possible in the fondue fun – Pas possible à la fondue plaisir

Bier Fondue Cheese fondue with beer Fondue au fromage à la bière	Fr. 28
Kräuter Fondue Herbs fondue Fondue aux herbes	Fr. 29
« Feuerfondue » mit Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni und Peperoncini « Firefondue » with onions, garlic, red peppers and peperoncini « Fondue piquante » avec oignons, ail, piments et peperonicini	Fr. 32
Fondue mit Morcheln Fondue with morel mushrooms Fondue aux morilles	Fr. 39
Fondue « Moitié-Moitié » mit Vacherin & Gruyére Fondue « Moitié-Moitié » with Vacherin cheese and Gruyére Fondue « Moitié-Moitié » avec du Vacherin et du Gruyére	Fr. 32
Fondue « Royal » ab zwei Personen Zum Käsefondue servieren wir: Trockenfleisch, Rohschinken, Speck und Saaserwurst Fondue « royal » from two persons With the cheese fondue we serve: dried and cured meats, bacon and	Fr. 38 p.P. sausage
Fondue « royale » à partir de deux personnes Séparément servi avec la fondue: viande séchée, jambon crû, lard et	saucisse

Kinderfondue / Childrens fondue / Fondue pour les enfants	Fr. 18
Portion Ananas & Birnen	Fr. 3.50
Portion Silberzwiebeln & Cornichons	Fr. 3.50