

# « CAVIS HITTA »

*Herzlich Willkommen – Welcome – Bienvenue*

## *Vorspeisen – Starters – Entrées*

*Schüssel mit gemischtem Salat*      3 Port. Fr. 15.-- / 6 Port. Fr. 28.-- / 9 Port. Fr. 41.--  
Bowl of mixed salad  
Bol de salade mêlée

*Walliser Teller mit Trockenfleisch, Rohschinken,  
Speck, Saaserwurst*      Fr. 25.--

Typical « Valais » plate with different dried and cured meats, sausage, bacon  
Assiette Valaisanne avec viande sèche, 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 la « raclette plaisir »:

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

	<i>S</i>	<i>M</i>	<i>L</i>	<i>XL</i>	<i>XXL</i>
	<i>180 gr.</i>	<i>210 gr.</i>	<i>240 gr.</i>	<i>270 gr.</i>	<i>300 gr.</i>
<i>Raclette traditionell</i>	<i>Fr. 25.--</i>	<i>Fr. 29.--</i>	<i>Fr. 33.--</i>	<i>Fr. 37.--</i>	<i>Fr. 41.--</i>
<i>Raclette Plausch (6 Sorten)</i>	<i>Fr. 28.--</i>	<i>Fr. 33.--</i>	<i>Fr. 38.--</i>	<i>Fr. 43.--</i>	<i>Fr. 48.--</i>

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

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

***Fondue Plausch ab zwei Personen***

***Fr. 29.-- 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**

**Choisissez 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***

***Fr. 26.--***

Cheese fondue

Fondue au fromage

***Tomaten Fondue***

***Fr. 28.--***

Tomato fondue

Fondue aux tomates

***Curry Fondue***

***Fr. 27.--***

Curry fondue

Fondue au curry

***Cayenne Fondue (scharf)***

***Fr. 27.--***

Cayenne pepper fondue (spicy)

Fondue au poivre de cayenne (pimenté)

<b><i>Knoblauch Fondue</i></b> Garlic fondue Fondue à l'ail	<b>Fr. 27.--</b>
<b><i>Fondue mit Zwiebeln</i></b> Fondue with onions Fondue avec oignons	<b>Fr. 27.--</b>
<b><i>Fondue mit Speck</i></b> Fondue with bacon Fondue avec lard	<b>Fr. 28.--</b>
<b><i>Fondue «Williams» mit Birnen</i></b> Fondue « Williams » with pears Fondue « Williams » avec poires	<b>Fr. 28.--</b>
<b><i>Fondue «Hawaii» mit Ananas</i></b> Fondue « Hawaii » with pineapples Fondue « Hawaii » avec ananas	<b>Fr. 28.--</b>
<b><i>Förster Fondue mit gemischten Pilzen</i></b> Forester fondue with different kinds of mushrooms Fondue forestière avec différents champignons	<b>Fr. 29.--</b>
<b><i>Fondue Vieux-Chalet mit Schinken, Champignons und Schnittlauch</i></b> Fondue Vieux-Chalet with ham, mushrooms and chives Fondue Vieux-Chalet avec jambon, champignons et ciboulette	<b>Fr. 31.—(*)</b>
<b><i>Gorgonzola Fondue mit Ruccola</i></b> Gorgonzola fondue with rucicola Fondue au gorgonzola avec rucicola	<b>Fr. 31.—(*)</b>
<b><i>Pestofondue</i></b> Pesto fondue Fondue pesto	<b>Fr. 31.—(*)</b>
<b><i>« Trüffel fondue » mit Sommertrüffel und Trüffelöl</i></b> « Truffle fondue » with summer truffle and truffle oil « Fondue à la truffe » avec truffe d'été et huile truffière	<b>Fr. 34.—(**)</b>

**p.P.** (\*) 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* *Fr. 26.--*  
Cheese fondue with beer  
Fondue au fromage à la bière

*Kräuter Fondue* *Fr. 27.--*  
Herbs fondue  
Fondue aux herbes

*Fondue « Moitié-Moitié » mit Vacherin Käse* *Fr. 30.--*  
Fondue « Moitié-Moitié » with Vacherin cheese  
Fondue « Moitié-Moitié » avec du vacherin

*« Feuerfondue » mit Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni und Peperoncini* *Fr. 30.--*  
« Firefondue » with onions, garlic, red peppers and peperoncini  
« Fondue piquante » avec oignons, ail, piments et peperonicini

*Fondue mit Morcheln* *Fr. 38.--*  
Fondue with morel mushrooms  
Fondue aux morilles

*Fondue « Royal » ab zwei Personen* *Fr. 36.-- p.P.*  
*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 sausage  
Fondue « royale » à partir de deux personnes  
Séparément servi avec la fondue: viande sèche, 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*