

Alphütte

-Fondue- & Racletteplausch

Fondue

Fondue Portion (300g Fondue | Brot | Früchte) 17

Fondue für Zwöi (2 Glas Huuswy | 2 Tee | 2x300g Fondue | Brot | Früchte) p P 26



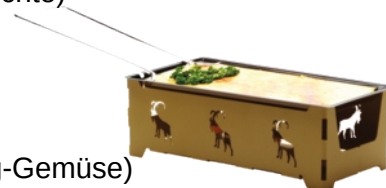
Fondue bis gnueg (Fondue, Fondue, Fondue, ... | Brot | Früchte) 29

Raclette

Raclette (200g Raclette | Kartoffeln | Essig-Gemüse) 17

Raclette bis gnueg (X-Mal 200g Raclette | Kartoffeln | Essig-Gemüse) 29

Raclette für Zwöi (2 Glas Huuswy | 2 Tee | 2x200g Raclette | Kartoffeln | Essig-Gemüse) p P 26



Optionen zum Fondue oder Raclette

Bahnhofteller (150g Fleisch | Ei | Tomaten | Gurken) 15

Chnobl (Chnoblipaste im Glas zum selber würzen) 3

Chili-Chnobl (scharfe Chnoblipaste im Glas zum selber würzen) 3

Gin Hendricks (4 cl Gin + Pfeffer im Glas zum tippen oder würzen) 10

Huuswurst-Fondue (Huuswurst 140g zum aufpeppen) 8

Schnitzu-Fondue (2 panierte Schnitzel) 18



À-la-carte

Schnipo (Zwei panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites) 24

Äplermagronen und Apfelmus / mit Bratwurst (Spezial-Bratwurst halb/halb) 18 / 24

Rösti mit Bratwurst (Spezial-Bratwurst halb/halb) 26

Restaurant
BAHNHOF
Schüpfheim



Bahnhofstrasse 9, 6170 Schüpfheim
041 484 26 27 | info@rest-bahnhof-schuepfheim.ch
Mo-Fr 07.00 - 20.00 Uhr | Sa+So geschlossen

Reservierung ausserhalb Öffnungszeiten möglich

UNESCO-Wasser-/Sirup: 2 dl; 2.- / 3dl; 3.- / 5 dl; 4.- / 1 L; 7.- | Herkunft Fleisch: Schweiz | Preise in CHF inkl. MWST