

Alphütte

-Fondue- & Racletteplausch

Fondue

Fondue Portion (300g Fondue | Brot | Früchte) 21

Fondue für Zwöi (2 Glas Huuswy | 2 Tee | 2x300g Fondue | Brot | Früchte) p P 30



Fondue bis gnueg (Fondue, Fondue, Fondue, ... | Brot | Früchte) 33

Raclette

Raclette (200g Raclette | Kartoffeln | Essig-Gemüse) 21

Raclette bis gnueg (X-Mal 200g Raclette | Kartoffeln | Essig-Gemüse) 33

Raclette für Zwöi (2 Glas Huuswy | 2 Tee | 2x200g Raclette | Kartoffeln | Essig-Gemüse) p P 30



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 dippen oder würzen) 12

Huuswurst-Fondue (Huuswurst 140g zum aufpeppen) 10

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 / 22

Spezial-Bratwurst (halb/halb) mit Zwiebelsauce / mit Pommes / mit Rösti 18 / 22 / 24

Vorspeise / etwas Kleines

Huus-Suppe 8 Gemischter Salat / oder vom Buffet 14

Restaurant
BAHNHOF
Schüpfheim



UNESCO-Wasser/-Sirup: 2 dl; 2.- / 3dl; 3.- / 5 dl; 4.- / 1 L; 7.-
Herkunft Fleisch: Schweiz | Preise in CHF inkl. MWST
041 484 26 27 | info@rest-bahnhof-schuepfheim.ch
Reservierung ausserhalb Öffnungszeiten möglich