

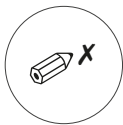
PLÄTTLI

be aware and share ♡

Tafelrunde zum Teilen und bewusst geniessen

Brisolée Royal

Auf den Platten ab 6 bis 80 Personen
sind verschiedene Walliser Spezialitäten vereint.



- Geröstete Marroni
- Trauben, Birnen, Äpfel
- Trockenaprikosen, Dörrbirnen
- Baumnüsse
- Cherrytomaten
- Roggenbrot (Sauerteigbrot)
- Vorzugsbutter
- Feigen Senf Chutney
- Cornichon Chutney
- Tomaten Tatar
- Alpkäse (Halbhartkäse zum Schneiden)
- Bergkäse (Hobelkäse)
- Trockenfleisch
- Rohschinken
- Trockenspeck
- Trockenwürste (zum Schneiden)
- Warmes Süsschen
- Gemüsesuppe Pinot Noir

* alle Käse- Fleisch und Getreideprodukte
sind Label Valais AOP / IGP

Hier ist alles auf dem Plättli. Suppe ist ganz frisch
aufgesetzt. Wir bereiten alles zum Servieren vor.

