Herzlich willkommen in der Raclettehütte – Wo Käsegenuss Tradition hat

Üses Raclette: Gnuss zum dervoschmelzä

Bestelle bequem am Tisch und wähle mit deinem Voucher an der Raclette-Station aus den feinen Käsesorten der Käserei Schmid in Adelboden.

Zum Probieren
Eine Portion mit Kartoffeln und Essiggemüse 18

Raclette à discrétion – so viel der Bauch verträgt
Erwachsene 39
Kinder 24

Rösti mit Raclette

Unsere Rösti mit Raclettekäse überbacken.

Engstligenrösti mit Speck und Spiegelei 27
Sommerrösti mit Grillgemüse, Tomaten und Zwiebeln 27

Brot mit Raclette überbachä

Älpler Käseschnitte mit Brot aus unserer Adelbodner Hausbäckerei, geschmolzenem Raclettekäse, Schinken und Spiegelei 24

Cordon Bleu: Klassiker härzhaft gfüllt

Probiere unsere hausgemachten Cordon Bleus

Cordon Bleu vom Kalb, gefüllt mit Trockenfleisch und Raclettekäse, serviert mit Röstisticks und Salat 42

Alpinä Grillgnuss: Poulet & Raclette

Gegrilltes Poulet, wahlweise mit Raclettekäse überbacken, serviert mit Ofenkartoffeln, Kräuterrahm und Grillgemüse 29

Witeri Chässpezialitäte

Hobelkäseplättli
Adelbodner Hobelkäse vom Alpbetrieb unserer Mitarbeitenden, serviert mit Brot.
Plättli für 2 Personen 24

Älplerplättli (saisonal verfügbar)
Ziegen- und Kuhmilchkäse, Wurst und Butter von den Älplern der Engstligenalp
Plättli für 2 Personen 35

Zwiebelsuppe
Käse trifft Zwiebel, fein gratiniert 15

Zum Zmorge (bis 12 Uhr)

Zmorgeteller „Wanderglück“
Gipfeli, Brot, Butter, Marmelade, Hobelkäse, Trockenwurst und Spiegelei 12

Raclette-Omelette mit Zuchetti, Cocktailtomaten und Paprika 15

Feins ohni Raclette

Älplermaggroni und Öpfumues

Vegetarisch 23
Mit Speck 26
Kinderteller 10

Öppis Anders

Kleiner Blattsalat mit Hausdressing 7
Apéro-Häppchen Antipastivariation aus unserer Küche 11
Gemischter Salatteller mit Hausdressing 15
Gemischter Salat mit Pouletstreifen 19
Wurst-Käse-Salat mit Salatgarnitur 19
Rösti nature 22

Öppis Süsses

Es Löffeli Glück

Softeis im Waffelbecher
Unser Geheimtipp: die süsse Belohnung nach der Wanderung 7
Himbeer-Mousse
Luftig, fruchtig und hausgemacht 7
Meringue mit Rahm 7
Meringue mit Softeis und Rahm 10

Feinä Chuechä

Nussgipfel 6
Früchtewähe mit Rahm 9
Rüeblikuchen nach Ronnys Geheimrezept, serviert mit Rahm 8
Schoggi-Lava-Törtchen mit Rahm 8

RacletteHütte

Aperitifs & Longdrinks

Wildberry Lillet		12
Aperol Spritz		12
Martini Spritz		12
Limoncello Spritz		12
Hugo		12
Gespritzter Weisswein süss | sauer	2 dl	9
Campari Orange		10
Cynar Soda		10
Campari 25.0 Vol. %	4 cl	8
Cynar 16.5 Vol. %	4 cl	7.5
Martini Bianco 15.0 Vol. %	4 cl	7.5
Rum Sinalco Cola Escape 37.5 Vol. %		10
Gin Tonic Hendrick's 47.3 Vol. %		12

Aperitifs alkoholfrei

Alkoholfreier Spritz		11
Gin Tonic Tanqueray 0.0 %		11
Sanbitter	1 dl	5
Orangensaft	3 dl	6
Tonic Water	3 dl	6

Prosecco

Gemin Valdobbiadene Brut DOCG	1 dl	7
Unsere Empfehlung zum Anstossen	7.5 dl	52

Bier | Moscht

Cardinal Spéciale	3.3 dl	6.5
Feldschlösschen Bügel	5 dl	6.5
Schneider Weisse	5 dl	7.5
Bärgbier hiesigs	3.3 dl	7.5
Feldschlösschen alkoholfrei	3.3 dl	6.5
Rugenbräu Panaché	3.3 dl	6.5
Ramseier Suure Moscht klar	4.9 dl	6.5
Ramseier Suure Moscht alkoholfrei	4.9 dl	6.5

Softgetränke

	3 dl	5 dl	1 l
Wasser aus der eigenen Quelle still | mit Kohlensäure	3.5	4.5	8
Sinalco Cola | Sinalco Cola Zero	4.5	5.5	10
Apfelschorle | Elmer Citro	4.5	5.5	10
Sinalco | Rivella rot | Eistee	4.5	5.5	10
Hausgemachter Eistee		6.5	
Ramseier Huustee PET		6	
Kindersirup	2.5		

Weisswein

Molignon AOC		
Mathier, Salgesch VS	1 dl	7.5
Rebsorte: Chasselas	7.5 dl	52
Johannisberg AOC		
Domaines Chevaliers, Salgesch VS	1 dl	7.5
Rebsorte: Johannisberg	7.5 dl	52
Petite Arvine AOC		
Domaines Chevaliers, Salgesch VS	1 dl	8.5
Rebsorte: Petite Arvine	7.5 dl	57
Cuvée Madame Rosmarie	7.5 dl	59
Mathier Blanc AOC		
Rebsorten: Petite Arvine, Pinot Gris, Pinot Blanc, Sylvaner		

Rosé

Nobler Rosé	7.5 dl	56
Nadine Saxer, Neftenbach ZH		
Rebsorte: Pinot Noir		

Rotwein

Humagne Rouge AOC		
Domaines Chevaliers, Salgesch VS	1 dl	9.5
Rebsorte: Humagne Rouge	7.5 dl	65
Barbera d'Alba DIC Ferrione		
Diego Conterno, Piemont, Italien	1 dl	8.5
Rebsorte: Barbera	7.5 dl	59
Pinot Noir VDP	7.5 dl	62
Nadine Saxer, Neftenbach ZH		
Rebsorte: Pinot Noir		

RacletteHütte

Heissgetränke

Tee	2.3 dl	5
Kanne Tee	1 l	12
Kaffee | Espresso		5
Doppelter Espresso		6
Schale | Cappuccino		5.5
Latte Macchiato		5.5
Caotina | Ovomaltine		5.5
Punsch Apfel | Orange | Waldbeere		5

Unsere Herzenswärmer

Huuskaffi mit Haselnusslikör 20.0 Vol. %	7.8
Kaffi Baileys 16.0 Vol. %	7.8
Schoggi | Ovo Baileys 16 Vol. %	7.8
Kaffi Amaretto 28.0 Vol. %	7.8
Schümli Pflümli 37.5 Vol. %	7.8
Kaffi Rum 37.5 Vol. %	7.5
Kaffi Luz | Fertig 37.5 Vol. %	7.5
Holdrio Hagebuttentee + Zwetschgen 37.5 Vol. %	7
Fröschli Pfefferminztee + grüner Vodka 17.0 Vol. %	7
Müntschi Pfefferminztee + Zwetschgen 37.5 Vol. %	7
Coretto Grappa 41.5 Vol. %	9.5

Digestifs

Vieille Prune Distillerie Studer 42.0 Vol %	2 cl	9
Vieille Poire Distillerie Studer 36.0 Vol %	2 cl	9
Fassbind Abricot 40.0 Vol %	2 cl	9
Grappa di Merlot Ticinese 41.5 Vol %	2 cl	7
Grappa Giare 45.0 Vol %	2 cl	11
Heuschnaps Likör 25.0 Vol %	4 cl	7
Appenzeller 29.0 Vol %	4 cl	7
Baileys 17.0 Vol %	4 cl	7
Röösch teli Kaffeelikör aus Adelboden 30.0 Vol %	4 cl	7

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt. Der Ausschank von alkoholischen Getränken an Jugendliche unter 16 Jahren (Wein, Bier und Apfelwein) respektive 18 Jahren (Spirituosen, Aperitifs und Alcopops) ist verboten.