

**LIEBE GÄSTE,**

GENIESSEN SIE BEI UNS IM **16 STÜBLI** EIN EINZIGARTIGES UND AUTHENTISCHES RACLETTE!

WIR SERVIEREN IHNEN EINE DEGUSTATION VON 4 VERSCHIEDENEN ZERTIFIZIERTEN AOP WALLISER RACLETTE KÄSEN. DER KÄSE WIRD AUS ROHER KUHMITCH HERGESTELLT, IN DEN WALLISER KÄSEREIEN VERARBEITET, GEREIFT UND GELAGERT.

**WER HAT'S ERFUNDEN?**

LÉON - SO DIE LEGENDE - HIESS DER WALLISER WINZER, DER DAS RACLETTE ERFUNDEN HAT. ER ERWÄRMTE AN EINEM KALTEN TAG EIN STÜCK KÄSE ÜBER DEM OFFENEN HOLZFEUER. SO WURDE DAS URTYPISCHE WALLISER IM JAHR 1574 GEBOREN.

**DEAR GUESTS,**

WE HAVE THE PLEASURE TO WELCOME YOU AT THE **16 STÜBLI** ! WE OFFER AN UNIQUE AND AUTHENTIC RACLETTE FROM THE VALAIS! THESE 4 DIFFERENT TYPES OF RACLETTE CHEESE ARE ALL AOP BRANDED.

**WHO INVENTED IT?**

LÉON, WHO OWNED A WINERY, INVENTED THE RACLETTE ON A BITTER COLD WINTER DAY BY PLACING A PIECE OF CHEESE CLOSE BY THE OPEN FIRE. THAT IS WHEN THE RACLETTE FROM THE VALAIS WAS BORN IN 1574!

**CHERS HÔTES,**

C'EST UN GRAND PLAISIR DE VOUS SOUHAITER LA BIENVENU AU **16 STÜBLI** NOUS OFFRONS 4 DIFFÉRENTS TYPES DE RACLETTE DU VALAIS QUI SONT TOUS AOP CERTIFIÉ.

**QUI A INVENTÉ LE RACLETTE ?**

LE RACLETTE DU VALAIS AOP EST UN FROMAGE GRAS À PÂTE MI-DURE QUE L'ON FABRIQUE AVEC DU LAIT CRU DE VACHE. CRÉMEUX, ODORANT ET SAVOUREUX, LE RACLETTE DU VALAIS AOP SÉDUIT LES GASTRONOMES PAR SON GOÛT UNIQUE ET SON EXCELLENTE QUALITÉ. LÉON. AINSI S'APPELLE, SELON LA LÉGENDE, LE VIGNERON VALAISAN QUI A DÉCOUVERT LA RACLETTE. PAR UN JOUR D'HIVER GLACIAL, LÉON APPROCHA DU FEU UN MORCEAU DE FROMAGE. LA RACLETTE VALAISANNE ÉTAIT NÉE EN 1574.



|   |  |    |
|---|--|----|
| <b>SAANER NÜSSLISALAT MIT SPECK, EI &amp; CRUTONS</b> |  | 14 |
| SUPPLEMENT EI, ŒUF, EGG                               |  | 3  |
| SUPPLEMENT SPECK, LARD, BACON                         |  | 4  |

## SAANER TROCKENFLEISCH

|                             |   |    |
|-----------------------------|---|----|
| VIANDE SECHÉE DE SAANENLAND | ½ | 25 |
|                             |   | 32 |

\*\*\*

## RACLETTE À DISCRETION

|  |  |    |
|--|--|----|
| DEGUSTATION VON 4 WALLISER AOP RACLETTEKÄSEN<br>MIT SAUREM & EINGEMACHTEN & GRENAILLES KARTOFFELN<br>LAKTOSE- & GLUTENFREI |  | 33 |
|--|--|----|

## RACLETTE À DISCRETION

|   |  |    |
|---|--|----|
| DÉGUSTATION DES 4 FROMAGES DE RACLETTE AOP DU VALAIS<br>AVEC CORNICHONS, OIGNONS AU VINAIRES & POMMES GRENAILLES<br>SANS LACTO & GLUTEN |  | 33 |
|---|--|----|

## RACLETTE ALL-YOU-CAN-EAT

|   |  |    |
|---|--|----|
| DEGUSTATION OF 4 TPYES AOP RACLETTE CHEESES FROM THE VALAIS<br>WITH PICKLES & POTATOES GRENAILLES<br>LACTO & GLUTENFREE |  | 33 |
|---|--|----|

\*\*\*

## TAGESDESSERT

DESSERTS DU JOUR  
DESSERTS OF THE DAY

|                                 |  |   |
|---------------------------------|--|---|
| <b>MERINGUE UND GEBSI NIDLE</b> |  | 4 |
|---------------------------------|--|---|

## SAANEN, IM DEZEMBER 2016

PREISE INKL 8% MWST

---

**CHAMPAGNER & FRANCIACORTA & PROSECCO & CIDRE** cl SFR
**CHARTOGNE TAILLET**

|                                |      |    |    |    |
|--------------------------------|------|----|----|----|
| BRUT                           |      |    | 75 | 80 |
| HEURTEBISE BRUT BLANC DE BLANC | 2008 | 75 | 99 |    |
| ROSÉ BRUT                      |      |    | 75 | 90 |

**LAURENT PERRIER ROSÉ**

75 125

**RUINART BLANC DE BLANC**75 145  
150 290**ROEDERER**

|              |      |    |     |
|--------------|------|----|-----|
| CRISTAL BRUT | 2005 | 75 | 380 |
|              | 2004 | 75 | 380 |

**DOM PERIGNON**2004 75 245  
2006 75 245**AGRAPART**

|                                     |  |  |    |     |
|-------------------------------------|--|--|----|-----|
| LES 7 CRUS BLANC DE BLANCS          |  |  | 75 | 85  |
| AVIZOISE EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS |  |  | 75 | 135 |

**EGLY-OURIET / GRAND CRU BLANC DE NOIRS VV**

75 175

**ERIC RODEZ / GRAND CRU MILLÉSIME**

2005 75 98

**JACQUESSON 737 BRUT**

75 95

**HENRI GIRAUD / CODE NOIR BRUT**

75 135

**JACQUES SELOSSE**

|                                     |  |  |    |     |
|-------------------------------------|--|--|----|-----|
| SUBSTANCE GRAND CRU BLANC DE BLANCS |  |  | 75 | 195 |
|-------------------------------------|--|--|----|-----|

**KRUG**

|           |  |  |    |     |
|-----------|--|--|----|-----|
| ROSÉ BRUT |  |  | 75 | 325 |
|-----------|--|--|----|-----|

**PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE ALTHEA**

75 45

**FRANCIACORTA CA'DEL BOSCO**

|                |  |  |     |     |
|----------------|--|--|-----|-----|
| CUVÉE PRESTIGE |  |  | 150 | 130 |
|                |  |  | 75  | 63  |

**WEINGUT MOLITOR / RHEINGAU**

|                           |      |    |    |
|---------------------------|------|----|----|
| RIESLING SEKT BRUT NATURE | 2008 | 75 | 60 |
|---------------------------|------|----|----|

**CIDRERIE DU VULCAIN / JACQUES PERRITAZ / LE MOURET**

|                           |  |  |    |    |
|---------------------------|--|--|----|----|
| LA TRANSPERETNTE DEMI SEC |  |  | 75 | 25 |
|---------------------------|--|--|----|----|



## WEISSWEINE

|  | cl       | SFR |
|--|----------|-----|
| <b>DENIS MERCIER / SIERRE</b>                      |          |     |
| FENDANT  | 2015 75  | 43  |
| PETITE ARVINE                                      | 2014 75  | 60  |
| <b>MARIE BERNARD GILLOZ PRAZ / GRIMISAUT</b>       |          |     |
| ERMITAGE DE SION                                   | 2013 75  | 69  |
| <b>DOMAINE CORNULUS / SAVIESE</b>                  |          |     |
| UVRIER VILLE DE SION / CHASSELAS                   | 2014 75  | 45  |
| HUMAGNE BLANCHE / CLOS DU MANGOLD                  | 13/14 75 | 69  |
| <b>SIMON MAYE&amp; FILS / ST. PIERRE-DE-CLAGES</b> |          |     |
| FAUCONNIER   | 2014 75  | 43  |
| <b>J &amp; M DIZERENS / LUTRY</b>                  |          |     |
| DEZALEY / GRAND CRU / CHASSELAS                    | 2015 75  | 53  |
| <b>DOMAINE LA MAISON CARRÉ / AUVERNIER</b>         |          |     |
| CRUS DES ABBESSES SUR LIE                          | 2014 75  | 45  |

## ROTWEINE

|   |          |     |
|---|----------|-----|
| <b>DENIS MERCIER / SIERRE</b>                 |          |     |
| PINOT NOIR                                    | 2015 75  | 60  |
|   | 2012 150 | 120 |
| <b>MABILLARD FUCHS / VENTHÔHNE</b>            |          |     |
| HUMAGNE ROUGE                                 | 2014 75  | 68  |
| CORNALIN                                      | 2014 75  | 72  |
| <b>MARIE BERNARD GILLIOZ PRAZ / GRIMISUAT</b> |          |     |
| DÔLE  | 2013 75  | 48  |
| <b>DOMAINE CORNULUS / SAVIESE</b>             |          |     |
| SYRAH CHAMARAY ANTICA                         | 2012 75  | 89  |
| <b>CHRISTOPH ABBET / MARTIGNY</b>             |          |     |
| RUE DE LA FONTAINES                           | 2013 75  | 48  |

**KAFFEE & TEE**

SFR

|  |      |
|--|------|
| ESPRESSO / RISTRETTO                                     | 5.00 |
| CAPPUCCINO / LATTE MACCHIATO                             | 5.50 |
| SCHWARZ / MINZE / VERVEINE / GRÜN / YASMIN / HAGENBUTTEN | 4.50 |

**SOFTGETRÄNKE**

|   |      |      |
|---|------|------|
| ORANGEN / CRANBERRY / APFEL                     | 30   | 4.00 |
| TOMATENSAFT                                     | 20   | 5.00 |
| COCA COLA / ZERO                                | 30   | 4.00 |
| SINALCO / RIVELLA ROT                           | 30   | 4.00 |
| SAN BITTER                                      | 10   | 6.00 |
| SWISS MOUNTAIN SPRING WATER CLASSIC TONIC       | 12.5 | 6.00 |
| SWISS MOUNTAIN SPRING WATER GINGER - LEMONGRASS | 12.5 | 6.00 |
| SWISS MOUNTAIN SPRING WATER ROSEMARY            | 12.5 | 6.00 |
| SCHWEPPES LEMON                                 | 20   | 5.00 |
| RED BULL  | 20   | 7.00 |
| KRISTALL WASSER MIT UND OHNE KOHLENSÄURE        | 100  | 6.00 |

DIVERSE DIGESTIFS AN DER BAR ERHÄLTlich

**E GUETE & XUNDHEIT !**

**ENJOY YOUR MEAL & CHEERS !**

**BON APPÉTIT & SANTÉ !**

