



## Raclette

Raclette ist ein altes Bauernrezept aus den Walliser Bergen.

Mit Gluthitze gegrillter Alpenkäse - ein Leckerbissen.

Im Liechtensteinhaus wird ein Raclette - Ofen auf den Tisch oder das Buffet gestellt.

Im Ofen werden ein oder zwei halbe Laibe Raclettekäse eingespannt und die Schnittfläche gegen die Hitze gehalten.

Die geschmolzene Portion wird direkt auf einem Teller abgestrichen.

Dazu servieren wir  
gebratenes Schweinefilet im Speckmantel  
gegrillte Hühnerbrust  
gebackene Putenbruststreifen  
gegrillten Lachs,

Chiliketchup, Knoblauchrahmsauce und Chilibohnen

### Gefülltes Gemüse

Gefüllte Tomaten mit Champignons, weißen Bohnen und getrockneten Tomaten  
Überbackene Zucchini mit Lauch und Raclette - Melanzani mit Halloumikäse  
Gefüllte Paprika mit Cous Cous, Ziegenkäse und Oliven

### Gefüllte Ofenkartoffel

mit Raclettekäse, Paprikastreifen, Champignons und Rahm  
mit Chilibohnen und Rahmsauce  
mit Blattspinat und Schafkäse

gekochtem Gemüse und getoastetem Schwarzbrot gegessen.

Ab 10 Personen

€ 24,80 pro Person

Vorspeisen und Nachspeisen bitte aus der aktuellen Speisekarte wählen