De Brekken

RACLETTE

De **Raclette Orsières AOP** is een klassieke bergkaas uit het hart van de Zwitserse regio Valais. Hij wordt gemaakt in de dorpskaasmakerij Laiterie d'Orsières in Orsières. Alleen melk van alpenkoeien uit de directe omgeving wordt gebruikt, volgens eeuwenoude traditie. Dankzij het AOP-label (Appellation d'Origine Protégée) bent u verzekerd van herkomst, ambacht en kwaliteit.

Raclette Orsières AOP ist ein klassischer Bergkäse aus dem Herzen des Schweizer Wallis, der in der Dorfkäserei „Laiterie d'Orsières" in Orsières hergestellt wird. Nach jahrhundertealten Traditionen wird er ausschließlich aus der Milch von Almkühen gewonnen, die aus der unmittelbaren Umgebung stammen. Das AOP-Siegel (Appellation d'Origine Protégée) garantiert seine Herkunft, die handwerkliche Herstellung und seine Qualität.

Raclette — 23.50 p.p.

Te bestellen vanaf 2 personen | *Bestellbar ab 2 Personen*

Brood | diverse geblancheerde groenten | kriel | zuren van Kesbeke

Brot | verschiedenes blanchiertes Gemüse | Kartoffel | Gewürzgurken von Kesbeke

Maak van uw raclette een onvergetelijke ervaring
Machen Sie Ihr Raclette zu einem unvergesslichen Erlebnis

Charcuterie de Brekken — 4.75 p.p.

Diverse gedroogde hammen | *Verschiedene getrocknete Schinken*

Zwitserse charcuterieplank — 7.75 p.p.

Schweizer Fleischplatte

Jambon Cru	Gedroogde ham	*Schweizer Rohschinken*
Viande Séchée	Gedroogde biefstuk	*Schweizer Trockenfleisch*
Lard Sec	Gedroogde buikspek	*Schweinebauch nach Schweizer Art (gepökelt)*

Heeft u een allergie of dieetwens? Laat het ons weten.
Haben Sie Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse? Bitte lassen Sie es uns wissen; wir helfen Ihnen gerne dabei, eine passende Option zu finden.

De Brekken

KAASFONDUE

Käsefondue

De **Kaasfondue Pur d'Orsières** is een originele Zwitserse fondue uit het hart van Wallis, gemaakt van AOP-gecertificeerde kazen. Ambachtelijk geproduceerd in Orsières, met een perfecte balans tussen romigheid, karakter en finesse. Precies zoals de Zwitsers het zelf eten.

Das Käsefondue „Pur d'Orsières" ist ein authentisches Schweizer Fondue aus dem Herzen des Wallis, hergestellt aus AOP-zertifizierten Käsesorten. Es wird in Orsières handwerklich gefertigt und bietet eine perfekte Balance aus Cremigkeit, Charakter und Finesse – genau so, wie die Schweizer es selbst am liebsten genießen.

Te bestellen vanaf 2 personen — 23.50 p.p.

Brood | diverse geblancheerde groenten | kriel | zuren van Kesbeke

Bestellbar ab 2 Personen | *Brot* | *verschiedenes blanchiertes Gemüse* | *Kartoffel* | *Gewürzgurken von Kesbeke*

Maak van uw kaasfondue een onvergetelijke ervaring
Machen Sie Ihr Käsefondue zu einem unvergesslichen Erlebnis

Charcuterie de Brekken — 4.75 p.p.

Diverse gedroogde hammen | *Verschiedene getrocknete Schinken*

Zwitserse charcuterieplank — 7.75 p.p.

Schweizer Fleischplatte

Jambon Cru	Gedroogde ham | *Schweizer Rohschinken*
Viande Séchée	Gedroogde biefstuk | *Schweizer Trockenfleisch*
Lard Sec	Gedroogde buikspek | *Schweinebauch nach Schweizer Art (gepökelt)*

Heeft u een allergie of dieetwens? Laat het ons weten.
Haben Sie Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse? Bitte lassen Sie es uns wissen; wir helfen Ihnen gerne dabei, eine passende Option zu finden.