

Raclette

Das oder die Raclette, franz. racler (schaben), ist neben dem Käsefondue eines der Schweizer Nationalgerichte, die aus geschmolzenem Käse zubereitet werden.

Auch der Zubereitung verwendete Käse wird oft(der) Raclette genannt.

Raclette wurde aus Hartkäse aus der Region Wallis zubereitet, ist heute aber auf diese Herkunftsart nicht mehr beschränkt, seit Raclette aus jedem Schmelzkäse hergestellt wird.

Raclette soll eine Tradition von mehr als 400 Jahren haben und wird den Hirten beim Alm Auf- und Abtrieb zugeschrieben

*„So viel Sie wollen“ (all you can eat)
pro Person € 26,50*

incl. Brot, Pellkartoffeln, rohem Schinken, Sauergemüse, und Senffrüchte