



Alpchäs - Cordonbleu "Schlacht" gefüllt mit Schinken und Schlacht -Alpkäse

mit Pommes - frites und Gemüse 32.50

als Fitnesssteller mit gemischten Salaten 35.50

Die Alp Schlacht liegt am Fusse des Briener Rothorn auf 1334 M.ü.M., inmitten einer wunderschönen, intakten Berglandschaft in Sörenberg. Das Alpgebiet umfasst eine Fläche von 49 Hektaren Weideland, Nutzfläche und Wald und ist in Familienbesitz.

Reto Vogel bewirtschaftet mit seiner Lebenspartnerin Elisabeth und weiteren Mitarbeitern die Alp Schlacht und den dazu gehörenden Talbetrieb "Usserbüel" in Schüpfheim. Während des ca. 120 - täglichen Alpsommers wird die ganze anfallende Milch der Alp Schlacht, Witelauenen und Steinetti zu verschiedenen Spezialitäten verarbeitet.

Für unser Cordonbleu verwenden wir den beliebten Schlacht - Alpkäse. Die perfekte Reifung sorgt für den zarten Schmelz, der schon beim ersten Schnitt für den vollen Käsegenuss sorgt.

E Guete!!!

alp-schlacht.ch