



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

mit Pommes - frites und Gemüse

32.50

als Fitnessteller 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.

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

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

E Guete!!!

alp-schlacht.ch