

saycheese!

Gornergrat

Menu

Deutsch

English

Français

Drinks





Speisekarte

Drinks


saycheese!
Gornergrat

Salat und Käse

- Gemischter Blattsalat**  CHF 15.50
mit Spezial-Vinaigrette und gerösteten Kernen
- Wurst-Käsesalat** CHF 29.50
mit Cervelat und Walliser Bergkäse  CHF 19.50
- Lauwarmer Dallenwiler Ziegenkäse**  CHF 28.00
mit Blattsalat, Honig, Maggia-Pfeffer
und getrockneten Aprikosen  CHF 18.50
-

Suppen

- Walliser Weissweinsuppe**  CHF 18.00
mit AOC-Roggenbrot-Croûtons
- Linsen-Gerstensuppe** CHF 18.00
mit Alt Gsottus-Trockenfleisch, Gemüse und Schnittlauch

 Kleine Portion

 Vegetarisch

 Vegan



Speisekarte

Drinks

saycheese!
Gornergrat

Aus dem Walliser Spycher

Walliser Teller CHF 36.50

Trockenfleisch IGP, Rohschinken IGP, Trockenspeck IGP, Hauswurst, Hobelkäse von der Stafelalp, AOC-Roggenbrot und Aprikosen-Chutney

Walliser Trockenfleischteller IGP CHF 38.50

mit AOC-Roggenbrot

Hobelkäseteller  CHF 25.90

mit AOC-Roggenbrot

Raclette

Alle Raclette werden mit Kartoffeln und Essiggemüse serviert

Raclette Zermatt von der Horu-Käserei 

Der Raclette Zermatt ist milchig und frisch im Aroma, welches durch eine Heublumen-Note unterstützt wird.

Raclette GOMSER 1 

Der Walliser Raclette AOC Gomser 1 ist mild in der Nase und harmonisch würzig im Gaumen.

Raclette BAGNES 4 


Der Walliser Raclette AOC Bagnes 4 zeichnet sich durch einen unverwechselbaren würzigen Geschmack aus, welcher durch ein milchiges, frisches und blumiges Aroma verstärkt wird.

Pro Portion CHF 11.00

Raclette-Reise von 3 verschiedenen Walliser Käsen CHF 31.00

 *Kleine Portion*

 *Vegetarisch*

 *Vegan*



Speisekarte

Drinks

saycheese!
Gornergrat

Käsefondue

Alle Fondues werden mit Brot und kleinen Kartoffeln serviert

Käsemischungen

Ab 2 Personen (Preis pro Person)

Fondue "Gornergrat" (mild)	CHF 29.00
Walliser Bergfondue (leicht würzig)	CHF 31.00
Fondue "Saycheese!" (würzig)	CHF 33.00

Käsefondue "Gornergrat" (mild)


mit Trüffel	CHF 38.00
mit Steinpilzen	CHF 34.00
mit Tomaten	CHF 32.00
mit Pesto	CHF 32.00
+ Gemüse zusätzlich zu Brot und Kartoffeln	CHF 9.00

Rösti

Rösti mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce	CHF 31.50
---	-----------

 Kleine Portion

 Vegetarisch

 Vegan



Speisekarte

Drinks

saycheese!
Gornergrat

Käseschnitte

Käseschnitte SAYCHEESE!

mit Beinschinken und Kompottbirne,
am Tisch flambiert mit Williamine AOC

CHF 29.50

 CHF 22.00

Desserts

Toblerone-Fondue (ab 2 Personen)

mit frischen Früchten und Keksen

p.p. CHF 21.00

Toblerone-Variation

Weisse und dunkle Schokoladenmousse, Aprikosen

CHF 18.50

Apfelstrudel

mit Vanillesauce

CHF 16.00

Eiskaffee "Kulm"

mit Kirsch

CHF 12.00

CHF 16.00

Sorbet Valaisan

2 Kugeln Aprikosensorbet mit Abricotine AOC

CHF 16.00

Sorbet Williamine

2 Kugeln Birnensorbet mit Williamine AOC

CHF 16.00


1 Kugel Sorbet

Aprikose oder Birne

CHF 4.50

Alle Preise inkl. MWST. Sollten Sie Fragen betreffend Allergenen,
Intoleranzen oder zum Alkoholgehalt der Speisen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

 Kleine Portion

 Vegetarisch

 Vegan



Menu

Drinks


saycheese!
Gornergrat

Salad and Cheese


Mixed leaf salad  CHF 15.50

with a special vinaigrette and toasted seeds

Sausage and cheese salad CHF 29.50

with Swiss sausage and Valais mountain cheese  CHF 19.50

Warm Dallenwil goat's cheese  CHF 28.00

with lettuce, honey, Maggia pepper and dried apricots  CHF 18.50


Soups

White wine soup Valais style  CHF 18.00

Served with AOP rye bread croutons

Lentil and barley soup CHF 18.00

with «Alt Gsottus» dried meat, vegetables and chives

 Small portion

 Vegetarian

 Vegan

[Menu](#)[Drinks](#)

saycheese!
Gornergrat

From the Valais Barn

Valais Platter CHF 36.50

Dried meat IGP, raw ham IGP, dried bacon IGP, homemade sausage, planed cheese from Stafelalp, AOC rye bread and apricot chutney

Valais dried meat IGP CHF 38.50

with AOC rye bread

Planed Cheese Platter  CHF 25.90

with AOC rye bread

Raclette

All Raclette are served with potatoes and pickles

Raclette “Zermatt” from the Horu dairy 

The Raclette Zermatt has a milky and fresh aroma, supported by a note of hay flowers.

Raclette GOMSER 1 


The Valais Raclette AOC Gomser 1 is mild in the nose and harmoniously spicy in the palate.

Raclette BAGNES 4 

The Valais Raclette AOC Bagnes 4 is noted for its extraordinarily spicy taste intensified by a milky, fresh and floral aroma.

Per portion CHF 11.00

Raclette journey of 3 different Valais cheeses CHF 31.00

 Small portion

 Vegetarian

 Vegan

[Menu](#)[Drinks](#)

saycheese!
Gornergrat

Cheese Fondue

All Fondues are served with bread and baby potatoes

Cheese blends

For 2 or more people (price per person)


Fondue "Gornergrat" (mild)	CHF 29.00
Valais mountain fondue (medium strong flavoured)	CHF 31.00
Fondue "Saycheese!" (strong flavoured)	CHF 33.00

Cheese fondue "Gornergrat" (mild)

with truffles	CHF 38.00
with porcini mushrooms	CHF 34.00
with tomatoes	CHF 32.00
with pesto	CHF 32.00
+ Vegetables in addition to bread and potatoes	CHF 9.00

Rösti

Rösti with veal sausage and onion sauce	CHF 31.50
---	-----------

 Small portion

 Vegetarian

 Vegan



Menu

Drinks

saycheese!
Gornergrat

Cheese Crust

Cheese crust SAYCHEESE!

CHF 29.50

*with ham off the bone and compote pear,
flambé at the table with Williamine AOC*

 CHF 22.00


Desserts

Toblerone fondue (for 2+ people)
with fresh fruit and cookies


p.p. CHF 21.00

Toblerone variation 
White and dark chocolate mousse, apricots

CHF 18.50

Apple strudel 
with vanilla sauce

CHF 16.00

Iced coffee "Kulm" 
with Kirsch

CHF 12.00

CHF 16.00

Sorbet Valaisan 
2 scoops of apricot sorbet with Abricotine AOC

CHF 16.00


Sorbet Williamine 
2 scoops of pear sorbet with Williamine AOC

CHF 16.00

1 scoop Sorbet 
Apricot or pear

CHF 4.50

All prices including VAT. If you have any questions about our menu concerning allergies, intolerances or alcohol content, please consult one of our service personnel.

 Small portion

 Vegetarian

 Vegan



Menu

Drinks


saycheese!
Gornergrat

Fromage et salade

Salade verte  CHF 15.50

avec vinaigrette spéciale et graines grillées


Salade de cervelas et fromage CHF 29.50

au cervelas et au fromage valaisan de montagne  CHF 19.50

Fromage de chèvre de Dallenwil tiède  CHF 28.00

avec salade verte, miel, poivre Valle Maggia et d'abricots secs  CHF 18.50

Potages

Soup au vin blanc du Valais  CHF 18.00


servi avec croûtons de pain de seigle AOP

Soupe de lentilles et d'orge CHF 18.00

avec "Alt Gsottus" viande séchée, légumes et ciboulette

 Petite portion

 Végétarien

 Végétalien

[Menu](#)[Drinks](#)

saycheese!
Gornergrat

De la cave valaisanne

Assiette Valaisanne CHF 36.50

viande séchée IGP, jambon cru IGP, lard séché IGP, saucisse maison, fromage à rebibes de la Stafelalp, pain de seigle AOC, chutney d'abricots

Viande séchée de Zermatt IGP CHF 38.50

avec pain de seigle AOC

Fromage à rebibes  CHF 25.90

avec pain de seigle AOC

Raclette

Toutes les raclettes sont servies avec des pommes de terre et légumes marinés

Raclette Zermatt de la fromagerie Horu Käserei 

La raclette Zermatt a un goût laiteux et frais, sublimé par une note de fleurs de foin.

Raclette GOMSER 1 

La raclette valaisanne AOC Gomser 1 est douce au nez et harmonieusement relevée au palais.

Raclette BAGNES 4 

La raclette valaisanne AOC Bagnes 4 se distingue par une saveur relevée inimitable, rehaussée par un arôme frais, laiteux et fleuri.

Par portion CHF 11.00

Votre choix de 3 raclettes CHF 31.00

 Petite portion

 Végétarien

 Végétalien

[Menu](#)[Drinks](#)

saycheese!
Gornergrat

Fondue au fromage

Toutes les fondues sont servies avec du pain et des petites pommes de terre

Mélanges de fromages

A partir de 2 personnes (prix par personne)

Fondue "Gornergrat" (doux)	CHF 29.00
Montagne de Valais fondue (légèrement épicé)	CHF 31.00
Fondue "Saycheese!" (épicé)	CHF 33.00

Fondue au fromage "Gornergrat" (doux)

aux truffes	CHF 38.00
aux cèpes	CHF 34.00
à la tomate	CHF 32.00
au pesto	CHF 32.00
+ légumes en plus du pain et pommes de terre	CHF 9.00

Rösti

Rösti à la saucisse de veau et à la sauce aux oignons	CHF 31.50
--	-----------

 Petite portion

 Végétarien

 Végétalien







[Menu](#)[Drinks](#)

saycheese!
Gornergrat

Croûtes au fromage

Croûte au fromage SAYCHEESE!	CHF 29.50
<i>au jambon et à la compote de poire, flambé à table avec Williamine AOC</i>	 CHF 22.00

Desserts

Fondue au Toblerone (à partir de 2) <i>avec fruits frais et biscuits</i>	p.p. CHF 21.00
Variation Toblerone 	CHF 18.50
<i>Mousse au chocolat blanc et noir, abricots</i>	
Strudel aux pommes 	CHF 16.00
<i>à la sauce vanille</i>	
Café glacé "Kulm" 	CHF 12.00
<i>avec du Kirsch</i>	CHF 16.00
Sorbet valaisan 	CHF 16.00
<i>2 boules de sorbet à l'abricot avec de l'abricotine AOC</i>	
Sorbet Williamine 	CHF 16.00
<i>2 boules de sorbet aux pores avec de la Williamine AOC</i>	
1 boule de sorbet 	CHF 4.50
<i>Abricot ou poire</i>	

Tous les prix incluent la TVA. Si vous avez des questions sur les allergènes, les intolérances ou la teneur en alcool des aliments, veuillez contacter notre personnel de service.

 Petite portion  Végétarien  Végétalien



Offenausschank

Wines by the glass

Vins ouverts

	CHF 1 dl	CHF 7.5 dl
Fendant Réserve des Administrateurs Cave St-Pierre SA, Chamoson Traubensorte: Chasselas Blumig, frisch, delikat	8.00	55.00
Johannisberg "Domaine Ravanay" Domaines Rouvinez, Sierre Traubensorte: Johannisberg Charmant, sortentypisch, opulent	9.00	63.00
Chardonnay "Primus Classicus" Caves Orsat, Martigny Traubensorte: Chardonnay Fruchtig, lebhaft, anhaltend	8.50	58.00
Petite Arvine Réserve des Administrateurs Cave St-Pierre SA, Chamoson Traubensorte: Petite Arvine Trocken, elegant, erfrischend	11.00	76.00
Heida "Primus Classicus" Caves Orsat, Martigny Traubensorte: Heida Frisch, sanft, vollmundig	10.00	68.00
Nez Noir rosé Domaines Rouvinez, Sierre Merlot, Gamaret, Syrah Frisch, geschmacksvoll, anhaltend	10.00	68.00
Pinot Noir Réserve des Administrateurs Cave St-Pierre SA, Chamoson Traubensorte: Pinot Noir Charmant, eindrucklich, edel	9.00	62.00
Cornalin Réserve des Administrateurs Cave St-Pierre SA, Chamoson Traubensorte: Cornalin Komplex, würzig, klassisch	11.00	78.00
Humagne rouge Bonvin, Sion Traubensorte: Humagne Rouge Anhaltend, elegant, fruchtig	10.50	71.00
Syrah "Primus Classicus" Caves Orsat, Martigny Traubensorte: Syrah Offenherzig, rund, vollmundig	9.50	65.00



Schaumwein

Sparkling wine

Vin mousseux

	CHF 1 dl	CHF 3.75 dl	CHF 7.5 dl
«42» Sparkling Wine Cave du Tunnel, Conthey Traubensorte: Assemblage Fruchtig, elegant, frisch	9.50		63.00
Brut du Valais « Millésimé », Blanc de Blancs Jacques Germanier, Conthey Traubensorte: Chardonnay Fruchtig, harmonisch, trocken	14.00		92.00
Laurent Perrier, La Cuvée Maison Laurent Perrier, Champagne Traubensorte: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay Klassisch, elegant, finessenreich	21.00	65.00	125.00
Laurent Perrier, Cuvée Rosé Maison Laurent Perrier, Champagne Traubensorte: Pinot Noir Ausdrucksvoll, erfrischend, aromatisch			145.00

Roséwein

Rosé wine

Vin rosé

	CHF 7.5 dl
Dôle Blanche Jacques Germanier, Conthey Traubensorten: Pinot Noir, Gamay Leicht, frisch, aromatisch	56.00
Nez Noir rosé Domaines Rouvinez, Sierre Traubensorten: Merlot, Gamaret, Syrah Frisch, geschmacksvoll, anhaltend	68.00



Weisswein

White wine

Vin blanc

	CHF 7.5 dl
Fendant Réserve des Administrateurs Cave St-Pierre SA, Chamoson Traubensorte: Chasselas Blumig, frisch, delikat	55.00
Fendant "Brûlefer" Charles Bonvin, Sion Traubensorte: Chasselas Aromatisch, frisch, elegant	62.00
Fendant Balavaud Grand Cru Jean-René Germanier, Vétroz Traubensorte: Chasselas Fein, harmonisch, vollmundig	68.00
Johannisberg "Domaine Ravanay" Domaines Rouvinez, Sierre Traubensorte: Johannisberg Charmant, sortentypisch, opulent	63.00
Johannisberg "Mont Fleuri" Charles Bonvin, Sion Traubensorte: Johannisberg Aromatisch, reichhaltig, kraftvoll	68.00
Heida "Primus Classicus" Caves Orsat, Martigny Traubensorte: Heida Frisch, sanft, vollmundig	68.00
Heida "Les Fleurs" Domaines Rouvinez, Sierre Traubensorte: Heida Exotisch, strukturiert, rund	76.00
Heida Veritas St. Jodernkellerei, Visperterminen Traubensorte: Heida Einzigartig, delikat, intensiv	118.00
Chardonnay "Primus Classicus" Caves Orsat, Martigny Traubensorte: Chardonnay Fruchtig, lebhaft, anhaltend	58.00



Weisswein
White wine
Vin blanc

CHF
7.5 dl

Petite Arvine "Nez Noir blanc"

Domaines Rouvinez, Sierre
Traubensorte: Petite Arvine
Ausgewogen, komplex, typisch

66.00

Petite Arvine Réserve des Administrateurs

Cave St-Pierre SA, Chamoson
Traubensorte: Petite Arvine
Trocken, elegant, erfrischend

76.00

Petite Arvine "Altimus"

Domaines Chevaliers, Salgesch
Traubensorte: Petite Arvine
Fruchtig, frisch, ausgeglichen

88.00

La Trémaille "Barrique"

Domaines Rouvinez, Sierre
Traubensorten: Petite Arvine, Chardonnay
Fruchtig, aromatisch, anhaltend

77.00

Cuvée 1858 blanc

Charles Bonvin, Sion
Traubensorten: Petite Arvine, Heida, Amigne
Elegant, komplex, vollmundig

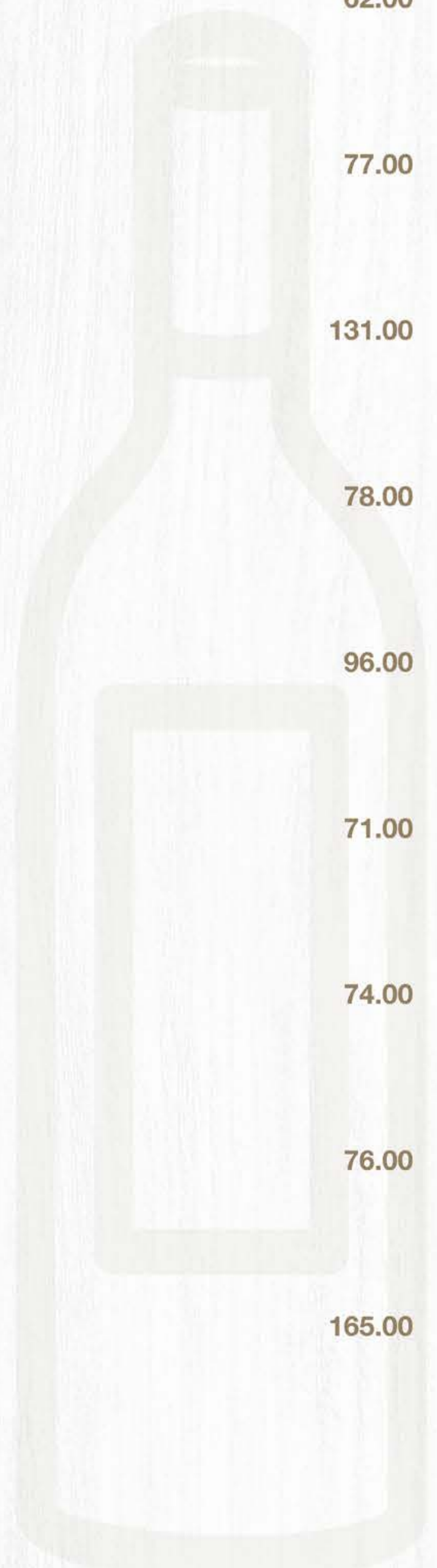
98.00





Rotwein
Red wine
Vin rouge

	CHF 7.5 dl
Dôle "Les Fleurs" Domaines Rouvinez, Sierre Traubensorte: Pinot Noir, Gamay Fruchtig, kräftig, ausgeglichen	58.00
Pinot Noir Réserve des Administrateurs Cave St-Pierre SA, Chamoson Traubensorte: Pinot Noir Charmant, eindrucklich, edel	62.00
Pinot Noir "Collection F" Les Fils de Charles Favre, Sion Traubensorte: Pinot Noir Kräftig, anhaltend, elegant	77.00
Pinot Noir de Vex "Clos de la Couta" Jean-René Germanier, Vétroz Traubensorte: Pinot Noir Edel, mächtig, würzig	131.00
Cornalin Réserve des Administrateurs Cave St-Pierre SA, Chamoson Traubensorte: Cornalin Komplex, würzig, klassisch	78.00
Cornalin "Neyrun" Domaines Chevaliers, Salgesch Traubensorte: Cornalin Klassisch, grosszügig, raffiniert	96.00
Humagne Rouge Charles Bonvin, Sion Traubensorte: Humagne Rouge Anhaltend, elegant, fruchtig	71.00
Humagne Rouge Réserve des Administrateurs Cave St-Pierre SA, Chamoson Traubensorte: Humagne Rouge Anhaltend, elegant, fruchtig	74.00
Merlot "Barrique" Jacques Germanier, Conthey Traubensorte: Merlot Kräftig, strukturiert, elegant	76.00
Diolinoir "Chiffre Noir" Sélection Comby, Chamoson Traubensorte: Diolinoir Einzigartig, anhaltend, würzig	165.00





Rotwein
Red wine
Vin rouge

	CHF 7.5 dl
Syrah "Primus Classicus" Caves Orsat, Martigny Traubensorte: Syrah Offenherzig, rund, vollmundig	65.00
Syrah "Collection F" Les Fils de Charles Favre, Sion Traubensorte: Syrah Komplex, geschmeidig, kräftig	83.00
Syrah "Cayas" Jean-René Germanier Traubensorte: Syrah Kraftvoll, würzig, vollmundig	118.00
Cabernet Sauvignon "Tradition" Jacques Germanier, Conthey Traubensorte: Cabernet Sauvignon Charaktervoll, strukturiert, ausdrucksstark	62.00
Le Tourmentin "Barrique" Domaines Rouvinez, Sierre Traubensorten: Pinot Noir, Cornalin, Humagne Rouge, Syrah Konzentriert, kräftig, aromatisch	83.00
Elixir Lux Vina Domaines Chevaliers, Salgesch Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Diolinoir Kraftvoll, körperreich, elegant	122.00
Cuveé du 3e Millénaire Cave St-Pierre SA, Chamoson Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Humagne Rouge Reichhaltig, harmonisch, fruchtig	78.00

Süsswein
Sweet wine
Vin doux

	CHF 3.75 dl
Dessert Hurlevent Les Fils de Charles Favre, Sion Traubensorten: Malvoisie, Amigne, Johannisberg, Ermitage Lebhaft, frisch, strukturiert	39.00





Getränke in Flaschen

Bottled drinks

En bouteille

	Vol.-%	dl	CHF
Sinalco Cola, Sinalco Cola Zero, Sinalco Original, Elmer Citro, Huus Tee Minze, Rivella rot, Rivella blau, Apfelschorle		5	7.00
Apfelsaft, Orangensaft, Multivitamine, Grapefruitsaft, Tomatensaft, Traubensaft		3	6.50
Mineralwasser Valais (mit / ohne Kohlensäure)		5 15	6.70 15.00
Alpinesse Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale		2	6.00
Ramseier Suure Moscht	4.2%	5	9.00
Ramseier Suure Moscht alkoholfrei		5	9.00
Zermatter Wasser im Offenausschank (mit / ohne Kohlensäure)		3 5	3.50 5.50
Red Bull / Red Bull Zero		2.5	8.50
El Tony Mate		3.3	8.50





Kaffee, Tee, Punsch, Milchgetränke
Coffee, tea, punch, milk drinks
Café, thé, punch, boissons lactées

	CHF
Kaffee, Espresso, Ristretto	5.20
Cappuccino, Milchkaffee	6.20
Latte macchiato	6.50
Espresso macchiato	5.70
Doppelter Espresso	7.00
Tee Ronnefeldt	5.20
Schokolade, Ovomaltine warm / kalt	5.50
Schokolade mélange	7.50
Milch warm / kalt	4.50
Punsch alkoholfrei: Apfel, Ingwer, Orange	5.60
Tasse heisses Wasser	3.50



Heissgetränke mit Alkohol
Hot alcoholic drinks
Boissons chaudes alcoolisées

	CHF
Kaffee "Gornergrat" Amaretto Disaronno, Tullamore Dew	14.00
Kaffee «Valaisanne» Abricotine, Williamine	14.00
Corretto	7.50
Kaffee fertig	10.00
Kaffee Luz	10.00
Schümli Pflümli, Kaffee Amaretto	12.00
Irish Coffee, Kaffee Baileys	12.00
Tee mit Rum	9.20
Glühwein, Jägertee	8.50
Schokolade mit Rum und Rahm	12.00

Bier
Beer
Bière

	CHF 3 dl	CHF 3.3 dl	CHF 5 dl
Valaisanne Lager vom Fass	6.00		9.00
Valaisanne Lager Panaché	6.00		9.00
Schneider Weisse Weissbier	6.50		9.50
Valaisanne alkoholfrei		7.50	
Valaisanne Pale Ale		7.50	
Valaisanne White IPA		7.50	



Aperitifs

	Vol.-%	cl	CHF
Cynar	16.5%	4	9.50
Campari	23%	4	9.50
Génépi Eau de vie des Alpes Valaisannes	42%	4	9.50
Martini bianco / rosso	15%	4	9.50
Pastis	45%	4	9.50
Appenzeller	29%	4	9.50
Fernet Branca	35%	4	9.50
Jägermeister	35%	4	9.50
Gespritzter Weisswein süss / sauer			10.00
Aperol Spritz			14.00
Hugo			14.00
Kir			9.50
Kir Royal			21.00
Crodino (ohne Alkohol)		17.5	7.00

Spirituosen

	Vol.-%	cl	CHF
Zermatt Gin	40%	4	14.00
Hendrick's Gin	41.4%	4	12.00
Gin Mare Mediterranean	42.7%	4	12.00
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	47%	4	14.00
Vodka Belvedere	40%	4	12.00
Vodka Koskenkorva Original	40%	4	9.50
Diplomatico Rum Reserva Exclusiva	40%	4	14.00
Diplomatico Rum Planas	47%	4	12.00



Whiskys

	Vol.-%	cl	CHF
Woodford Reserve Kentucky Straight Bourbon	43.2%	4	14.00
Chivas Regal 12 y	40%	4	14.00
Oban 14 y	43%	4	18.00
Tullamore D.E.W.	40%	4	12.00

Liqueurs

	Vol.-%	cl	CHF
Grand Marnier	40%	4	9.50
Amaretto Disaronno	28%	4	9.50
Baileys	17%	4	9.50
Limoncello Villa Massa	30%	4	9.50
Génépi liqueur des alpes, Rostal	25%	4	12.00

Digestifs

	Vol.-%	cl	CHF
Morand: Williamine, Abricotine, Zwetschgen	43%	2	9.50
Zuger Kirsch Etter	41%	2	9.50
Vieille Kirsch Etter	42%	2	10.50
Vieille Prune Etter	41%	2	10.50
Vieille Poire Williams Etter	40%	2	10.50
Grappa Riserva Privata Barricata, Sandro Bottega	38%	2	12.00
Grappa di Moscato, Romano Levi	40%	2	14.00
Cognac Rémy Martin VSOP	40%	2	9.50