

VORSPEISEN

| | | |
|--------------------------------------------------------|-----|---------------|
| Blattsalat in der Schüssel | CHF | 7.00 p/Pers. |
| Buntgemischter Salat in der Schüssel | CHF | 10.00 p/Pers. |
| Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons in der Schüssel | CHF | 12.00 p/Pers. |
| Seetaler Weissweinsuppe | CHF | 10.00 p/Pers. |
| Bündner Gerstensuppe | CHF | 12.00 p/Pers. |

KÄSE-FONDUES (250 g pro Person)

| | | |
|---------------------------------------------------------------------|-----|---------------|
| Moitié-Moitié (Vacherin/Gruyère) | CHF | 27.00 p/Pers. |
| Brauifondue (Hausmischung Geheimrezept) | CHF | 27.00 p/Pers. |
| Bierfondue (Hausmischung mit Bier) | CHF | 27.00 p/Pers. |
| Kräuterfondue (Hausmischung mit frischen Kräutern) | CHF | 27.00 p/Pers. |
| Fondue arrabiata (Hausmischung mit Chili) | CHF | 27.00 p/Pers. |
| Tomatenfondue (Hausmischung mit Tomatenstückli) | CHF | 27.00 p/Pers. |
| Glarner Fondue (Hausmischung mit Glarner Schabziger) | CHF | 29.00 p/Pers. |
| Buurefondue (Hausmischung mit gebratenem Speck und Zwiebelschwitze) | CHF | 29.00 p/Pers. |
| Belper Fondue (Hausmischung mit Belper-Knolle) | CHF | 29.00 p/Pers. |
| Fondue Deluxe (Hausmischung mit Morcheln) | CHF | 31.00 p/Pers. |

(Nachservice 200 g CHF 12.00 resp. CHF 14.00 resp. CHF 16.00)

Zu unseren Käsefondues servieren wir Ihnen knuspriges Zwirbelbrot

| | | | |
|----------------------------|-----------------------------|-----|--------------|
| Auf separaten Wunsch auch: | - Gschwellti | CHF | 4.00 / Port. |
| | - Essig-süss-saures | CHF | 4.00 / Port. |
| | - Silberzwiebeln und Gürkli | CHF | 3.00 / Port. |
| | - Ananas | CHF | 3.00 / Port. |
| | - Kirsch | CHF | 6.50 / 2 cl |

RACLETTE

Raclette (200 g) mit Kartoffeln, Silberzwiebeln und Gürkli,
Essig-süss-saures und Ananas

CHF 22.00 p/Pers.

...à Discretion

CHF 36.00 p/Pers.

FONDUE CHINOISE À DISCRETION

Fleisch frisch geschnitten vom Rind, Schwein und Poulet (Schweiz)

Eine feine Rinderbouillon, dazu vier hausgemachte Dipsaucen,
diverse Essiggemüse und Pommes frites oder Reis.

CHF 39.00 p/Pers.

URCHIGES

Ghackets und Hörnli mit hausgemachtem Apfelmus

CHF 23.00 p/Pers.

Äpler-Magronen mit hausgemachtem Apfelmus

CHF 23.00 p/Pers.

DESSERTS

Meringues mit Rahm

CHF 8.50 p/Pers

Gebrannte Crème

CHF 10.00 p/Pers.

Ice-Café mit Espresso

CHF 12.50 p/Pers.

Zwetschgenkompott mit Zimtglacé

CHF 14.50 p/Pers.

Schoggifondue mit frischen Früchten

CHF 18.50 p/Pers.

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt