

rot-weiße Saison
**Urweisse
 Gütt'n**

Zum Apéro

e chlini Portion Raclette ufem Ruuchbrötli	6.00
es Chnolibrot	5.00
en Glühwy Becher	5.00
en Punsch, es Kaffi Zwetschge, es Kaffi Pflümli oder es Holdrio	5.00

Vorspiise

en knackige Nüsslisalat mit Speck und Ei, ghackti Baumnüß	9.00
eusi gluschtigi Bündner Gerschetesuppe	8.00
e Walliser Platte	14.00
<i>mit Walliser Trochefleisch, gröchtem Speck, Rohschinke, Alpchäs, Nüss, Trube & Roggebrot</i>	

Chäsfondü so vill wie d'magsch

öisi Fondüs serviered mier Ihne jewiils ab 2 Persone. Priise pro Person

s'rot-wisse Chalet Chäsfondü Huusmischig mit Brot	29.00
s'Zuger Chäsfondü Walchwiler- & Greyerzerchäs mit Kirsch, Öpfelwy & Brot	32.00
s'Baarer Bier Chäsfondü Greyerzer- & Vacherinchäs mit dunklem Baarer Bier & Brot	32.00
s'Prosecco Chäsfondü Apezzeller- & Vacherinchäs mit Prosecco & Brot	34.00
öisi Biilage zu de Chäsfondüs	
Silberzwibeli, Görkli und Maischöbli	4.00
e Portion Birrestückli	4.00
e Portion Gschwellti	4.00
100 Gramm Bündnerfleisch	9.00
100 Gramm Rohschinke	8.00
es roh's Ei	1.00
Kirsch zum tünkle	2 cl 5.00

rot-weiße Saison
**Urweiße
Gürt'n**

Fondü Chinoise

öises Fondü Chinoise serviered mier Ihne jewiils ab 2 Persone. Priis pro Person

Fondü Chinoise 48.00

*250 Gramm fiin gschnittnigs Fleisch (Rindsfilet, Chalbshuft, Pouletbruscht, Stroussefilet)
härschtliche Salat i de Schüssle, drü feini Soose, Riis oder Pomm Frits*

dörfs es bitzli meh sii?

<i>100 Gramm fiin gschnittnigs Fleisch gmischt</i>	<i>12.00</i>
<i>100 Gramm Rindsfilet</i>	<i>16.00</i>
<i>100 Gramm Chalbshuft</i>	<i>13.00</i>
<i>100 Gramm Pouletbruscht</i>	<i>8.00</i>
<i>100 Gramm Stroussefilet</i>	<i>10.00</i>

Klassiker

für alli wo Chäs ned wend und luscht uf e wäärschafti Chuchi hend

Ghackets mit Hörndli 24.00

en Olma Chalbsbratwurscht mit Zwibelesoose und Härdöpfelstock 26.00

Äpler Maggrone mit Öpfelmues und Bölleschweitzi 29.00

Desserts

es feins Vermicelles oder en gluschtige Läbchueche dörf ned fehle

Zuger Kirschtorte 8.00

Fotzelschnitte mit Zimt, Zucker und Zwetschgekompott 8.00

Vermicelles mit Meringue und Nidel 9.00

Öpfelchüechli mit Vanillesoose 10.00

Lebchuecheparfait mit Glühwybirre 12.00

Zwetschgesorbet mit Vieille Prune 11.00