

Ronalp's Josper Grill



1. Wähl dine Fisch oder dis Fleisch

Forällufile gibratu 39.00
mit gröschttuter Chriiter-
Mandelbutter

Poule Stiik 150g 33.00
Luma Ribelmais vam Schenkel

Schwins-Räck 250g 36.00
An re hüsgmachte Marinade, mit Chnochu

Walliser Eringer Börger 180g 34.50
Luma 100% Rindfleisch,
hüsgmachts Börgerbrot und Sossa

Secret Cut 200g 44.00
Luma Swiss Beef, Rindsrigg,
lockeri Muskelstruktur, wunderbar saftig

Rib-Eye-Stiik 300g 52.00
am Chnochu griift

Chalbshohriggstiik 200g 55.00
Luma Schwiizer Chalbfleisch

Rindsfile 200g 59.00
Weiderind üs der Schwiiz

T-Bonestiik ca. 1000g 69.50
Roastbeef und File
vam Rind, min. 2 Persone*
(Priis pro Person)

Tomahawk

Spanish Charra ca. 1000g 81.00
Es gigantischus RibEye
am Chnochu, min. 2 Persone*
(Priis pro Person)

*ab drii Persone zahlt jedi witeri Person
CHF 20.00 ver Gmies und Biilage.

Fleischdeklaration

Schwiiz: Chalb, Poule, Rind, Schwii

Spanien: Tomahawk

Unterbäch VS: Rägeboge-forällu

Ronalp's Josper Grill



1. Wähl dis Grienzigs

Vegi Börger	180g	26.50
Im hüsgmachte Börgerbrot und Sossa		
Foliuhärpfl		26.50
Mit Grillgmies		



2. Wähl dini Bilag

Pommes

Brathärpfl mit frische Chriiter
üs em Josper Grill

Röstikrokett

Foliuhärpfl üs der Chohle mit Süürcrem

Hüsgmächti Teigware

Jasminriis

Inkl. Grillgmies und Rahmspinat bi alle Gricht.
(Ohni Üfpriis)

Derzüe gits

Hüsgmächti Chriiterbutter

Hüsgmächti Chriiter-Chnoblisossa

Hüsgmächti liecht pikanti Cocktailsossa



Folg nisch
uf Social Media



Öffnigsziite
vam Josper Grill
Fr – Di 17.30 – 20.30h