

Vorspeisen

Garnierter Wintersalat Gemischter Salat mit Ei, Speck und Brotcroutons	14.5
Kürbissuppe Hausgemacht und vegan zubereitet	13.5
Bündner Trockenfleischplättli (ab 2 Personen) verschiedene Spezialitäten von der Metzgerei Künzli	26.5 pro Platte
Vegane Platte (ab 2 Personen) Frischkäse-Alternative mit Trauben und Birnenstücke	26.5 pro Platte

Fondue

Alle Käsefondues werden mit Brot à discrétion serviert

Moitié-Moitié Der Klassiker mit Gruyère und Fribourger Vacherin	34.5
Kräuter Gruyère und Fribourger Vacherin, verfeinert mit ausgewählten Kräutern.	35.5
Chili Bergkäse, Züri Oberländer Käse und Gruyère mit einer angenehmen Chilinote	35.5
Speck Bergkäse, Züri Oberländer Käse und Gruyère verfeinert mit knusprigen Speckwürfeln	36.5
La Fondue Vegan Vegane Fondue-Alternative auf Cashewbasis	35
Trüffel Gruyère, Fribourger Vacherin und Züri Oberländer Käse, veredelt mit aromatischem Trüffel	42.5
Fondue Chinoise Kalb, Rind und Poulet (250g) mit Pommes frites, Ofengemüse und hausgemachten Saucen à discrétion	64

Beilagen

Gschwellti	8
Cornichons, Silberzwiebeln und Maiskolben	7.5
Frische Birnen	7.5
Pommes frites	8.5
Trüffel-Pommes	9.5
Gebratene Speckwürfel	9
Geschmorter Knoblauch	5.5

Dessert

Vanilleglace mit heissem Beerenkompott	12.5
Glace-Pop	6.5

