

Vorspeisen

Burgunderschnecken <i>mit hausgemachter Kräuterbutter</i>	6 Stück	CHF 19.00
Bündnerfleischteller	100 gr.	CHF 29.50

Suppen

Kraftbrühe mit Flädli		CHF 10.50
Tomatencremesuppe		CHF 10.50

Salate

Blattsalat		CHF 11.50
Gemischter Salat		CHF 13.00
Nüsslisalat nature mit Ei und Speck		CHF 15.00 CHF 17.00

Alles nur Käse

Raclette	<i>pro Abstrich</i>	CHF 13.50
<i>Silberzwiebeln, Gurken und Raclettekartoffeln</i>	<i>à discrétion</i>	CHF 45.00

Freiburger Käsefondue	<i>pro Person</i>	CHF 32.00
<i>das klassische Käsefondue</i>		

Ab 2 Personen

Steinpilz-Fondue	<i>pro Person</i>	CHF 33.00
<i>eine Spezialität des Hauses</i>		

Chili-Fondue	<i>pro Person</i>	CHF 32.50
<i>wer alles etwas schärfer mag</i>		

Bauern-Fondue	<i>pro Person</i>	CHF 33.50
<i>Speck, Zwiebeln</i>		

Prosecco Fondue	<i>pro Person</i>	CHF 34.00
<i>Mal was anderes</i>		

***Alle unsere Fondues werden mit Weisswein zubereitet.
Weisswein ist alkoholhaltig, dementsprechend für Kinder nicht
geeignet.**

Vegetarisch

Hausgemachte Pizzoccheri „Valtellinesi“ CHF 31.00
Italienische Spezialität aus Buchweizenmehl

Wer keinen Käse will

Wiener Schnitzel CHF 46.00
Gemüse, Pommes Frites

Schweinskotelette 350 gr. CHF 38.00
Rückenfett, Schwarte

Pikanter Rindfleischspieß 200 gr. CHF 41.00

**Zu allen Grillspezialitäten servieren wir:
Bratkartoffeln mit Rosmarin und saisonalem Gemüse
Kräuterbutter, Barbecuesauce und Pfeffersauce**

<i>Rind</i>	<i>Schweiz/Irland</i>
<i>Kalb</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Schwein</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Lamm</i>	<i>Neuseeland*/Irland</i>
<i>Geflügel und Geflügelprodukte</i>	<i>Schweiz/Frankreich</i>
<i>Reh/Hirsch</i>	<i>Schweiz/Österreich</i>
<i>Pferd</i>	<i>Spanien</i>
<i>Wurst und Wurstwaren</i>	<i>Schweiz/Italien</i>
<i>Fisch</i>	<i>Norwegen/Niederlande/Estland</i>
<i>Krustentiere</i>	<i>Italien/Vietnam</i>
<i>Eier</i>	<i>Schweiz</i>

* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.