



Nachmittagskarte

Grüner Blattsalat (V) klein / gross: 7.50 / 10.50

Gemischter Salat (V) klein / gross: 9.50 / 12.50

Rindsbouillon (CH) mit Flädlí klein / gross: 7.50 / 10.50

Tomatencremesuppe (V) klein / gross: 9.90 / 12.90

Bruschette ai funghi porcini (3 Stück, V): 14.90

Steinpilzbruschette

Beefsteak Tatar (CH) klein / gross: 23.50 / 34.50

Nach Ihrem Wunsch mild, rassig oder scharf gewürzt
dazu Brioche - Toast & Butter

« Ghackets mit Hörnlí » 27.90

Rindsgehacktes (CH, F, I) mit Gemüsewürfeli

Bschüssig's Urschweizer Schwingerhörnlí & Apfelmus

Panierte Schweinsschnitzel (CH) mit Pommes & Rüebli 29.90

Hausgemachtes Schweins Cordon bleu (CH) 36.50

gefüllt mit Parmaschinken, Ricotta

und geriebenem Raclette- und Gruyérezerkäse

dazu Pommes frites & Karotten

Zanderfilets im Bierteig (D) 37.50

mit Tartar - Sauce, Salzkartoffeln & Spinat

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

Für Detailinformationen zu allen enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an Ihren Gastgeber.

Deklaration der Herkunft: Siehe oben.



Fondue

Die Preise verstehen sich pro Person: ca. 200 gr. Käse p.P. mit Spezial - Fonduebrot.

Fondue «Moitié - Moitié» (v)	29.90
Der Klassiker : 50% Le Gruyère AOP & 50% Vacherin Fribourgeois AOP Weisswein, Knoblauch & Kirsch, dazu Romer's Fonduebrot	
Fondue «Pfannenstiel»	31.90
Moitié - Moitié mit Pancetta (italienischer Speck) und Zwiebeln	
Bergkäse Fondue (v)	34.90
Moitié - Moitié (ca. 2/3) und würziger Bio Bündner Bergkäse (ca. 1/3)	
<u>dazu:</u>	
* Portion Essiggurken & Silberzwiebeln	5.-
* Portion Salzkartoffeln	7.50
* Portion Rohschinken	9.90
<u>Supplements:</u> Moitié - Moitié 15.-, Pfannenstiel 16.-, Bergkäse 17.-	

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

Für Detailinformationen zu allen enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an Ihren Gastgeber.
Deklaration der Herkunft: Siehe oben.