

## Nachmittagskarte

Grüner Blattsalat (v)	klein / gross:	7.50 / 10.50
Gemischter Salat (v)	klein / gross:	9.50 / 12.50
Rindsbouillon (CH) mit Flädli	klein / gross:	7.50 / 10.50
Tomatencremesuppe (v)	klein / gross:	9.90 / 12.90
Bruschette ai funghi porcini (3 Stück, v): Steinpilzbruschette		14.90
Beefsteak Tatar (CH)	klein / gross:	23.50 / 34.50
Nach Ihrem Wunsch mild, rassig oder scharf gewürzt dazu Brîoche - Toast & Butter		
« Ghackets mit Hörnli »		27.90
Rindsgehacktes (CH, F, I) mit Gemüsewürfel Bschüssig's Urschweizer Schwingerhörnli & Apfelmus		
Panierte Schweinsschnitzel (CH) mit Pommes & Rüebli		29.90
Hausgemachtes Schweins Cordon bleu (CH)		36.50
gefüllt mit Parmaschinken, Ricotta und geriebenem Raclette- und Greyerzerkäse 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.