



Saison – Karte: « Mare e monti »

Bruschette ai funghi porcini (3 Stück, v): Steinpilz Bruschette 14.90

Norwegische Froya – Sashimi – Lachsfilets Vorspeise: 24.90
mit Dill – Senf, Sojasauce & Wasabi (kaltes Gericht) Hauptspeise: 34.90

Festtagsteller (v): Freilämter Eierspätzli & frisches Rotkraut 32.50
mit Steinpilz – Bruschetta, glasierten Maroni, halber Birne & Preiselbeeren

m e n u

« Moules et frites » Vorspeise: 24.90
Frische Miesmuscheln mit Weisswein – Rahmsauce Hauptspeise: 34.90
Zitrone & Thymian, dazu Pommes Frites

« Tagliatelle alle cozze alla livornese » 32.90
Handgemachte Tagliatelle mit frischen Miesmuscheln
Knoblauch & pikanter Tomatensauce

Hausgemachte Gulaschsuppe 29.50
Reichhaltiger Suppen – Eintopf mit Fleisch vom Schweinshüftli
Kartoffelstücken, Riebli, Sellerie, Peperoni, Zwiebeln & Knoblauch
verfeinert mit Kümmel

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

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

Deklaration der Herkunft:

Miesmuscheln aus Holland (Zucht); Schweinshüftli aus der Schweiz.

Vorspeisen

Grüner Blattsalat (v)	klein / gross:	7.50 / 10.50
Gemischter Salat (v)	klein / gross:	9.50 / 12.50
Beefsteak Tatar	klein / gross:	23.50 / 34.50
Nach Ihrem Wunsch mild, rassig oder scharf gewürzt dazu Brîoché - Toast & Butter		
Rindsbouillon mit Flädli	klein / gross:	7.50 / 10.50

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

Supplements: Moitié - Moitié 15.—, Pfannenstiel 16.—, Bergkäse 17.—

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

Für detaillierte Informationen zu allen enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an ihren Gastgeber.

Deklaration der Herkunft: Rindsfleischerzeugnis (Bouillon) und Rindstatar (Filet) aus der Schweiz.



Fleischgerichte

« Ghackets mit Hörnli » Rindsgehacktes mit Gemüsewürfeli Bschiüssig's Urschweizer Schwingerhörnli & Apfelmus	27.90
Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites & Karotten	29.90
Hausgemachtes Schweins Cordon bleu gefüllt mit Parmaschinken, Ricotta und geriebenem Raclette- und Greyerzerkäse dazu Pommes frites & Karotten	36.50
Tagliatelle « Pfannenstiel » ...mit Rindsfiletwürfeln Rahmsauce, Zwiebeln & Knoblauch	42.90

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

Für detaillierte Informationen zu allen enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an ihren Gastgeber.

Deklaration der Herkunft: Schweins Nierstück & Rindsfilet aus der Schweiz;

Gehacktes Rindfleisch aus der Schweiz, Italien & Frankreich.



Fischgericht

Zanderfilets im Bierteig mit Tartar - Sauce, Salzkartoffeln & Spinat	37.50
---	-------

Risottogerichte - Risotti carnaroli

m e n u

Risotto al Grana Padano (v) ... mit Grana Padano Käse	23.50
Risotto alla milanese (v) Safranrisotto	27.50
Risotto ai funghi porcini (v) ... mit Steinpilzen	29.50

Alle Preise in CHF inkl. MWSt.

Für detaillierte Informationen zu allen enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an ihren Gastgeber.
Deklaration der Herkunft: Zanderfilets aus Deutschland.