



Saison - Karte: «Mare e monti»

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

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

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

menu

«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
Kartoffelstückchen, Rüebli, 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 Brioche - Toast & Butter

Rindsbouillon mit Flädlí	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 » 27.90

Rindsgehacktes mit Gemüsewürfeli

Bschüssig's urschweizer Schwingerhörnli & Apfelmus

Panierte Schweinsschnitzel 29.90
mit Pommes frites & Karotten

Hausgemachtes Schweins Cordon bleu 36.50
gefüllt mit Parmaschinken, Ricotta
und geriebenem Raclette- und Gruyérezerkäse
dazu Pommes frites & Karotten

Tagliatelle « Pfannenstiel » 42.90
...mit Rindsfiletwürfeln
Rahmsauce, Zwiebeln & Knoblauch

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 Rindsfleisch aus der Schweiz, Italien & Frankreich.



Fischgericht

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

Risottogerichte - Risotti carnaroli

menu

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

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.