

## Fondue – Cheese fondue

servieren wir ab 2 Personen mit 300g Käse pro Person...

For 2 persons and up, we serve you 300g cheese per person...

<b>Hausfondue</b>	CHF	30
<b>Fondue</b> mit viel Knoblauch - with lots of garlic	CHF	30
<b>Fondue</b> mit Tomaten - with tomatoes	CHF	32
<b>Fondue</b> mit Pilzen - with mushrooms	CHF	34
<b>Portion</b> Gschwellti - portion potatoes	CHF	6
<b>Portion</b> Früchte - portion fruits	CHF	6

Aus Hygiene- und Qualitätsgründen schneiden wir unser Fonduebrot ausschließlich in Scheiben. Wir danken für Ihr Verständnis.

For hygienic reasons, we cut our fondue bread exclusively in slices.

We thank you for your understanding.

### Supplementpreis:

100g Käsefondue pro Person	CHF	10
----------------------------	-----	----

Alle Preise verstehen sich pro Person und beinhalten 8% MwSt. All prices are per person and include 8% VAT  
Herbst 2015

## Raclette - Raclette

Servieren wir Ihnen ab 4 Personen - we serve for 4 persons and up

**Raclette** und „Gschwellti“, Silberzwiebeln & Cornichons

pro Person für 300g Käse CHF 45

## Grill-Raclette – Raclette and mixed grill

Servieren wir Ihnen ab 4 Personen - we serve for 4 persons and up

**Nüsslisalat** aus eigenem Anbau (Giardino Verde) serviert mit Speck und Ei

Lamb's lettuce from own cultivation (Giardino Verde) served with ham and egg

\*\*\*

Sie grillieren zartes von Hand geschnittenes Rinds- und Lammfleisch sowie Pouletbrust. Dazu servieren wir Ihnen feinen Raclette-Käse, hausgemachte feine Saucen, Gschwellti, Silberzwiebeln, Cornichons und Babymais.

Barbecue tender hand sliced beef, lamb and chicken breast served with fine raclette cheese, tasty homemade sauces, boiled potatoes and mixed pickles

pro Person für 200g Fleisch und 100g Käse CHF 69

### Supplementpreis:

50g Käse und 50g Fleisch pro Person CHF 10

Fleischherkunft / meat declaration

Pouletbrust / chicken breast Schweiz / Switzerland

Lamm / lamb, Rind / beef Irland / Ireland