

Tee

English Breakfast (Schwarztee)	Portion	CHF	8.00
Earl Grey (Schwarztee)	Portion	CHF	8.00
Jungpana (Schwarztee)	Portion	CHF	8.00
Pfefferminze (Kräutertee)	Portion	CHF	8.00
Verveine (Kräutertee)	Portion	CHF	8.00

Kaffee

Kaffee Crème	Tasse	CHF	4.50
Espresso	Tasse	CHF	4.00

♦ L ♦ A ♦ C ♦ U ♦ O ♦ R ♦ T ♦

Falls nicht ausdrücklich erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und 8.0 % Mwst.

Qualora non fosse esplicitamente menzionato, serviamo unicamente carne Svizzera.

Tutti i prezzi sono inclusi servizi e IVA del 8.0%

If not specifically mentioned, we only use meat of Swiss origin.

All prices include service and 8.0 % VAT.

Eau de vie

Aus dem Hause Etter

Alter Zuger Kirsch 1996	42%	9.50
Quitte	41%	9.50
Framboise	41%	9.50
Mirabelle	41%	9.50
Kleines Pflümli	41%	9.50
Vieille Prune	41%	9.50
Williams	41%	9.50

Kastanienbrand	45%	12.00
Calvados Morin Père et fils	40%	9.50
Akvavit Aarlborg	42%	8.00

Grappa

Aus dem Hause Poli, Veneto

Grappa di Torcolato	40%	12.00
Grappa di Pinot	40%	12.00
Grappa di Moscato	40%	12.00

Aus dem Hause Nonino, Friuli

Fragolino	45%	15.50
Müller-Thurgau	45%	15.50

Aus dem Hause Delea, Losone

Grappa Vecchio Rovere	43%	6.50
Grappa Carezza D'Autunno	45%	6.50
Grappa Filo di Seta	43%	8.50

Grappa di Brunello	43%	10.00
Grappin Barrique, Grendelmeier, Zizers	40%	8.00

Mineral

Passugger / Allegra	50cl	CHF	6.50
Passugger / Allegra	77cl	CHF	8.00
Coca Cola	33cl	CHF	4.50
Coca Cola Zero	33cl	CHF	4.50
Rivella Rot/Blau/Grün	33cl	CHF	4.50
Shorley Möhl	33cl	CHF	4.50
Swappel	33cl	CHF	4.50
Orangina	25cl	CHF	4.50
Elmer Citro	30cl	CHF	4.50
Eistee	33cl	CHF	4.50

Bier

Pontresiner Engadiner Bernina Bier	32cl	CHF	6.00
Pontresiner Palü Bier	32cl	CHF	7.00
Pontresiner Bellavista Weizenbier	32cl	CHF	7.00
Ittinger Klosterbräu	33cl	CHF	5.00
Heineken	33cl	CHF	5.00
Erdinger Weissbier	50cl	CHF	7.00
Erdinger alkoholfrei	50cl	CHF	7.00

Kleine Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat <i>Insalate di stagione</i> Seasonal leaf salad	CHF	11.00
Gemischter Salat <i>Insalata mista</i> Mixed salad	CHF	12.00
Rucola mit gehobeltem Parmesan <i>Rucola con scheggie di Parmigiano</i> Garden rocket salad with shaved Parmesan cheese	CHF	14.00
Bresaola Carpaccio (IT) mit Irpinien Olivenöl <i>Carpaccio di Bresaola con olio d'oliva di Irpinia</i> Bresaola carpaccio (IT) with Irpinia olive oil	CHF	19.00
Puschlaver Rohschinken aus Brusio mit Essiggemüse und Grissini <i>Prosciutto crudo di Brusio ai sott'aceti e grissini</i> Raw ham from puschlav with pickles and grissini	CHF	19.00

Alle unsere Salate werden Ihnen wahlweise mit French-, Balsamico- oder Feigen-Senf Dressing serviert.

Tutte le insalate sono condite con French dressing, balsamico o dressing alle senape e fichi.
All our salads will be served with either french-, balsamic-, or fig-mustard dressing.

Unsere Fonduespezialitäten

Hausmischung Fondue (300g pro Person) Fonduta di formaggio della casa (300 g per persona) Homemade Fondue (300g per person)	CHF	29.00
Moitié-Moitié Fondue (300g pro Person) Fonduta di formaggio «mezzo-mezzo» (300 g per persona) Moitié-Moitié Fondue (300g per person)	CHF	32.00
Champagner-Trüffel Fondue (300g pro Person) Fonduta di formaggio al tartufo e Champagne (300 g per persona) Champagne-Truffle Fondue (300g per person)	CHF	36.00
Portion Kartoffeln zum Fondue Porzione di patate bollite per la fonduta Portion of boiled potatoes	CHF	5.00
Portion frische Ananas zum Fondue Porzione di ananas fresco per la fonduta Portion of fresh pineapple	CHF	6.00

Unsere Fondues servieren wir Ihnen ab 2 Personen.

Bei sehr grossem Appetit empfehlen wir Ihnen, eine Portion mehr zu bestellen.

Le nostre fondute sono servite da 2 persone

Qualora il suo appetito fosse molto grande, le consigliamo di ordinare una porzione supplementare.

Our Fondues are served from 2 persons.

For very large appetite, we recommend to order an additional portion.

Raclette à Discrétion

„Gletscher“ Raclette, 7 Monate gereift, zum selber machen mit kleinen „Gschwelli“ Kartoffeln, Essiggurken, Maiskolben, Tomaten und Silberzwiebeln Raclette del ghiacciaio, maturato per 7 mesi, da preparare al tavolo con patate bollite, cetrioli sott'aceto, pannocchie di mais, pomodori e cipolline. „Gletscher“ Raclette cheese, matured 7 months served with small „Gschwelli“ boiled potatoes, pickles and tomatoes	CHF	36.00
---	-----	-------

Der süsse Abschluss

Frischer Fruchtsalat Macedonia di frutta fresca Fresh fruit salad	CHF	13.00
Ein Viertel frische Ananas Un quarto d'ananas fresco Quarter of fresh pineapple	CHF	9.00
Meringues mit Eis und Schlagrahm Meringa con gelato e panna montata Meringues-cookies served with ice cream and whipped cream	CHF	10.00
Schokoladen Fondue mit Früchten für zwei Personen p.P. Fonduta al cioccolato con frutti da due persone, per persona Chocolate Fondue with fresh fruits, served from 2 persons p.P.	CHF	15.00