



• KÄSEWOCHEN •

VORSPEISEN

ARTISCHOCKE BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEKOCHT MIT ZARTER PARMESAN (REGGIANO DOP GENNARI) FONDUE, GEREIFTEM ROHSCHINKEN ROSE UND SAISONALEN TRÜFFELBLÄTTERN € 15.00

CRÈME BRÛLÉE AUS EMMENTALER DOP UND TILSITER MIT STEINPILZEN AUS UNSEREM VALGROSINA € 15.00

ERSTE GÄNGE

RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO MIT TILSITER UND KIRSCHEN BALSAMICO-ESSIG UND GLASIRTER REBHUHNBRUST € 18.00

GEFÜLLTE KARTOFFELGNOCCHI MIT VACHERIN FRIBOURGEOIS, HASELNUSSBUTTER UND IN STREIFEN GESCHNITTENE BRESAOLA € 16.00

ZWEITE GÄNGE

RACLETTE "LA SUPERBE" MIT MAGGIORDOMO-KARTOFFELN UND UNSERER MIXED PICKLES € 14.00

ZUSATZ RACLETTE € 8.00

KLASSISCHE SCHWEIZER FONDUE MIT UNSEREN ROGGENBROTWÜRFELN € 17.00

KLASSISCHE SCHWEIZER FONDUE MIT UNSEREN ROGGENBROTWÜRFELN € 14.00

SÜSSPEISEN

NUSSTORTE MIT KAREMELL- UND MASCARPONE SAUCE € 10.00

RICOTTA-SCHAUM, ZARTBITTER-SCHOKOLADE SUR DE LAGO DI SUR 72%, BLÜTENHONIG UND KNUSPRIGEM BLÄTTERTEI € 10.00

WEIN am Glass

ALPI RETICHE IGT 2022 NINO NEGRI € 5.00

CHAMPAGNE LOUIS CONSTANT BRUT RÉSERVE € 10.00