

Original Elsässer
Flammkuchen
Flamed tart from Alsace

	Gross	Klein
<u>Original Gratinée</u> Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Fromage blanc <i>Bacon, onions, single cream, cheese</i>	CHF 18.50	CHF 14.50
<u>Forestière Gratinée</u> Champignons, Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Fromage blanc <i>Mushrooms, bacon, onions, single cream, cheese</i>	CHF 20.50	CHF 16.50
<u>Knoblauch Gratinée</u> Knoblauch, Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Fromage blanc <i>Garlic, bacon, onions, single cream, cheese</i>	CHF 19.50	CHF 15.50
<u>Vegetarisch</u> Verschiedene Saisongemüse, Asiatische Gewürze, Crème fraîche, Fromage blanc <i>Various vegetables, asian spice, single cream, cheese</i>	CHF 19.50	CHF 15.50
<u>Poulet Curry</u> Pouletstreifen, Curry, Paprika, Crème fraîche, Fromage blanc <i>Chicken stripes, curry, paprika, single cream, cheese</i>	CHF 21.50	CHF 17.50
<u>Thon</u> Thon, Tomatenwürfel, Zwiebeln, Crème fraîche, Fromage blanc <i>Tuna, tomato dices, onions, single cream, cheese</i>	CHF 22.50	CHF 18.50
<u>Apfel Zimt</u> Apfelstücke, Zucker, Zimt, Crème fraîche <i>Apple, sugar, cinnamon, single cream</i>	CHF 16.50	CHF 13.50



Salat / Salad

Grüner Salat mit Rucola
Green salad with garden rocket



CHF 7.50

Für Zwischendurch... / Snack

Pommes Frites
French fries



CHF 8.50

Suppe / Soup

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe
Grisons barley soup

CHF 10.50





Käsefondue

aus eigener Hausmischung

Cheese Fondue – home style cheese mixture

Klassisches Käsefondue

Classic cheese fondue

CHF 23.00 pro Person

Tomaten-Fondue

mit frischen und getrockneten Tomaten

Tomato fondue

With fresh and dried tomatoes

CHF 25.50 pro Person

Alpenkräuter-Fondue

Alp herb fondue

CHF 25.50 pro Person

Hirschen Fondue mit Speck, Zwiebeln, Pilzen und Kräuter

Hirschen fondue with bacon, onions, mushrooms and herbs

CHF 27.50 pro Person

Rezentes Fondue

mit 50% Fүүürtüfel-Käsemischung von der Käserei Studer in Amriswil

Fondue Rezente (spicy)

CHF 25.50 pro Person (ab 2 Personen)

Beilagen

Garnishings

Gschwellti (Pellkartoffeln)

Young potatoes

CHF 3.00 pro Person

Essiggurken, Silberzwiebeln, Maiskölbchen, frische Birnen

Gherkins, onions, baby corn and fresh pears

CHF 4.00 pro Person



En Guete!

Enjoy your meal!

Raclette

mit Kerzenschein

Raclette – with candle light



*Grindelwalder Raclette Käse
Nature und Pfeffer*



*Grindelwald raclette cheese
Natural and pepper*

Dazu servieren wir Ihnen:

- Gschwellti (Pellkartoffeln)*
- Essiggurken*
- Silberzwiebeln*
- Maiskölbchen*
- Frische Birnen*



Garnishings:

- Young potatoes*
- Gherkins*
- Onions*
- Baby corn*
- fresh pears*

pro Person

CHF 27.00

per person



Unsere Weinempfehlung zu Fondue und Raclette:

Our wine suggestion to fondue and raclette:



Klassischer Neuenburger Weisswein, typisch zu Käsegerichten

Château d'Auvernier

Thierry Grosjean

Chasselas

2008

0.75 l CHF 33.00



*... dürfen wir Sie
verführen??*



 <p>Coupe Hot Berry Vanille- und Erdbeer-Rahmglace mit Waldbeeren CHF 10.50</p>	 <p>Banana Split Vanille-Rahmglace mit hausgemachter Schokoladensauce und Banane CHF 11.50 Mini Coupe CHF 8.00</p>	 <p>Coupe Amore mio Vanille- und Stracciatella-Rahmglace mit Mango-Passionsfruchtsorbet und Mangosauce CHF 9.50</p>
 <p>Thesi Vanille- und Erdbeer-Glace CHF 5.50</p>	 <p>Meringues Meringues mit Glace CHF 9.50 Meringues mit Rahm CHF 7.50</p>	 <p>Gloki Vanille und Schokoladen-Glace CHF 5.50</p>
	 <p>Frappés Wählen Sie selbst aus unserem Glace-Sortiment CHF 7.50</p>	

Flammkuchen Apfel Zimt

Gross CHF 16.50 Klein CHF 13.50

*... dürfen wir Sie
verführen??*



*Hirschen
Desserts*



Schoggicoupe Hirschen

Schokoladen-, Café- und Stracciatella-Rahmglace
mit hausgemachter Schokoladensauce

CHF 11.50

Mini Coupe CHF 8.00



Coupe Potpourri

Zitronen-, Zwetschgen-
und Mango-Passionsfruchtsorbet

CHF 9.50



Coupe Danmark

Vanille-Rahmglace
mit hausgemachter Schokoladensauce

CHF 11.50

Mini Coupe CHF 8.00



Sorbet Pruneau

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

CHF 10.50



Coupe Baileys

Vanille-, Walnuss- und Café-Rahmglace
mit Baileys

CHF 12.50

Mini Coupe CHF 9.00



Sorbet Colonel

Zitronensorbet mit Vodka

CHF 10.50



Ice Café

Café-Rahmglace mit Espresso

CHF 9.00