



Kleine Vorspeisen

Gemischter Bündnerteller, 60g/120g	19	29
Bündnerfleischteller, 60g/120g	20	30
Herzhafter Bauernsalsiz		14
Bündner Rohspeck, 60g/120g	15	20
Knackiger Blattsalat		11
<i>mit Speck und Brotcroutons</i>		
<i>an Balsamico-Vinaigrette</i>		
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella		16
<i>dazu frisches Basilikum und Rucola-Salat</i>		
Bündner Gerstensuppe, 4dl		12



Unsere Käse-Spezialitäten

Käsefondue, 200g pro Person 29

„moitié-moitié“, serviert mit Brotwürfeln

Stall-Fondue, 200g pro Person 32

*serviert mit Brot, Kartoffeln, getrockneten Tomaten,
Essiggurken, eingelegten Champignons, Birnen,
Knoblauch und Kräuterquark*

Raclette, 200g pro Person 32

*serviert mit Kartoffeln, getrockneten Tomaten,
Essiggurken, eingelegten Champignons, Birnen,
Knoblauch und Kräuterquark*

r

Desserts

Zitronensorbet mit Vodka 11

Birensorbet mit Williams 11

Frischer Fruchtsalat 11

mit Kirsch 12.50

Karamel-Köpfl 10

mit Schlagrahm und frischen Früchten



MENU-VORSCHLÄGE *ab 10 Personen* 14 - 15

MENU 1 KÄSEFONDUE	MENU 1 STALL-FONDUE	MENU 1 RACLETTE
Knackiger Blattsalat mit Speck und Brotcroûtons an Balsamicovinaigrette *** Käsefondue CHF 37.-- pro Person	Knackiger Blattsalat mit Speck und Brotcroûtons an Balsamicovinaigrette *** Stall-Fondue CHF 41.-- pro Person	Knackiger Blattsalat mit Speck und Brotcroûtons an Balsamicovinaigrette *** Raclette CHF 41.-- pro Person
MENU 2 KÄSEFONDUE	MENU 2 STALL-FONDUE	MENU 2 RACLETTE
Kleines gemischtes Bündnerplättli *** Käsefondue CHF 41.-- pro Person	Kleines gemischtes Bündnerplättli *** Stall-Fondue CHF 45.-- pro Person	Kleines gemischtes Bündnerplättli *** Raclette CHF 45.-- pro Person
MENU 3 KÄSEFONDUE	MENU 3 STALL-FONDUE	MENU 3 RACLETTE
Käsefondue *** Frischer Fruchtsalat oder Birnensorbet mit Williams CHF 37.-- pro Person	Stall-Fondue *** Frischer Fruchtsalat oder Birnensorbet mit Williams CHF 41.-- pro Person	Raclette *** Frischer Fruchtsalat oder Birnensorbet mit Williams CHF 41.-- pro Person
MENU 4 KÄSEFONDUE	MENU 4 STALL-FONDUE	MENU 4 RACLETTE
Knackiger Blattsalat mit Speck und Brotcroûtons an Balsamicovinaigrette *** Käsefondue *** Frischer Fruchtsalat oder Birnensorbet mit Williams CHF 43.-- pro Person	Knackiger Blattsalat mit Speck und Brotcroûtons an Balsamicovinaigrette *** Stall-Fondue *** Frischer Fruchtsalat oder Birnensorbet mit Williams CHF 47.-- pro Person	Knackiger Blattsalat mit Speck und Brotcroûtons an Balsamicovinaigrette *** Raclette *** Frischer Fruchtsalat oder Birnensorbet mit Williams CHF 47.-- pro Person
MENU 5 KÄSEFONDUE	MENU 5 STALL-FONDUE	MENU 5 RACLETTE
Kleines gemischtes Bündnerplättli *** Käsefondue *** Frischer Fruchtsalat oder Birnensorbet mit Williams CHF 47.-- pro Person	Kleines gemischtes Bündnerplättli *** Stall-Fondue *** Frischer Fruchtsalat oder Birnensorbet mit Williams CHF 51.-- pro Person	Kleines gemischtes Bündnerplättli *** Raclette *** Frischer Fruchtsalat oder Birnensorbet mit Williams CHF 51.-- pro Person

Beim **STALL-FONDUE** servieren wir nebst dem Brot verschiedene Beilagen wie z.B. Raclettekartoffeln, Tomatenecken, Williamsbirnen, Zwiebeln, Kräuterquark, etc.

Für das Fondue und Raclette verwenden wir 200 g Käse pro Person.

Dieses Angebot ist gültig, wenn mindestens **10 Personen** sich für **ein** entsprechendes Menu entscheiden.



Offene Weine

	1 dl	5 dl
Bündner Riesling X Silvaner, von Salis	5	24
Malanser Pinot Noir, von Salis	5.50	26

Flaschenweine im Offenausschank

St. Saphorin, 2013	pro dl	7
<i>Bernard Bovy, Chexbres, Waadt</i>	Flasche	47
Apocalisse, Bianco Ticinese, 2012	pro dl	7
<i>Chardonnay/Sauvignon Blanc, Angelo Delea, Tessin</i>	Flasche	47
* * *		
Mc Manis Cabernet Sauvignon, 2012	pro dl	7.50
<i>Mc Manis Family Vineyards, Kalifornien</i>	Flasche	49
Primitivo die Manduria, 2011	pro dl	7.50
<i>Papale, Apulien</i>	Flasche	49

Flaschenweine

Maienfelder Riesling X Sylvaner, 2011/2013, von Salis, Bündnerland		48
Malanser Cuvée Blanc, 2012, Cottinelli, Bündnerland		55
Fendant, 2013, Michel Boven, Wallis		45
Dézaley „Les Gradins“ grand cru, 2012, E. & L. Fonjallaz, Waadt		55
Sancerre, 2011, Domaine de Sarry, Loire		53
Il Fiore, Langhe Bianco, 2012, Rocchetta Tanaro, Piemont		47
Tuffo Gavi di Gavi, 2012, Morgassi Superiore, Piemont		47
Enate Chardonnay, 2013, Alto Aragon, Somontano, Spanien		47
* * *		
Maienfelder Pinot Noir, 2013, M. Stäger, Bündnerland		54
Jeninser Pinot Noir, 2012, von Salis, Bündnerland		49
Malanser Auslese, 2010, Cottinelli, Bündnerland		55
La Massa, 2010, Giampaolo Motta, Toskana		65
Ripasso della Valpolicella, 2012, Tommasi Viticoltori, Venetien	75cl / 150cl	53/98
Sembro, 2012, Bodegas e Viñedos del Jaro, Ribera del Duero		51
Aalto, 2012, Bodegas Aalto, Rivera del Duero		82