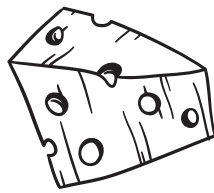


## FÜR DE GLUSCHT

Chäs- und Fleisch gmischt uf em Brätt  
14 pro Person, ab 2 Persone möglich



## USEM SUPPETOPF

gihts e Tagessuppe für 9.5

## EUSI SALAT VARIATIONE

Nüsslisalat mit Ei, Späck, Croutons, Huusdressing | 13.5

Gmischte Salat mit Huusdressing | 10.5

Lauwarms Geissechäsli mit Fiige, Honig, Thymian,  
mariniertem Quinoasalat, Öpfel, Rüebli | 16  
oder als Hauptgang für 23.00



## GLETSCHERFONDUE

### FONDUE A DISCRETION

49 pro Person, nur uf Reservation möglich

### SELFMADE FONDUE

110 für 4 Persone, mach dir dis eigne Fondue ufem Brätt  
mit Kirsch, Gwürz, Chnobli, Chili

Moitié-Moitié | 29

Chili Fondue | 31

Rezenti Huusmischig | 29

Wenns e chli rassiger & chräftiger dörf si

Walliser | 31

Mit gnueg Chnobli & feinä Tomatewürfeli

Das vom Förschter | 33

Mit Eierschwämmli & Schnittlauch

Ganz edel | 38

Mit schwarzem Trüffel



### EXTRAS

2 / Zuetat

Chnobli, Ei, Chili, Essiggurke,  
Silberzwiebeli

5 / Zuetat

Cherrytomate, Waldpilz, Herdöpfeli, Rotwiibirrä, Späck

9 / Portion

Frisch ghoblete Trüffel

## ÄPLERMAGRONE

Vegi mit Herdöpfel, Zwieble, Chrütli und Öpfelmues | 22

Original mit Späck, Herdöpfel, Zwieble, Chrütli und Öpfelmues | 24



## HEISSI FLAMMCHÜECHE

Ticinesi (vegetarisch) mit Zwieble, Suurrahm, Antipasti und Alpchäs | 17.5

Lachs mit Rauchlachsstreife, Zwieble, Suurrahm, Kapere und Dillsauce | 20.5

Nature mit Späck, Zwieble und Suurrahm | 16

Alle Preise in Schweizer  
Franken und  
inklusive 7.7 % MwSt



Bim bschtelle de Kirsch  
zum Tünkle nöd vergässe!  
5.50

## RACLETTE PLAUSCH



Portion Raclettechäs mit Herdöpfeli und Garniturb | 16 oder als grossi Portion für 19.5

Racletteplausch so viel ihr möged mit Gletscher-Chäs us Pontresina und Garnitur | 48 pro Person, ab 4 Persone möglich

## ÖPIS SÜESSES

Grosi`s Öpfelwähe mit Vanilleschuum | 9

Zitronesorbet | 6.5 oder mit Vodka für 10.5

Warmes Schoggigugelhöppli mit Suurrahmglace & heisse Beerli | 14.5

Chliine Gluscht | 5