

Bock uf Chäs ?

Cheese! Whatelse?

Vorspeisen/ Starters

Bunter Blattsalat Mixed Leaf Salad	12.-
Nüsslisalat mit Speck und Ei Lamb`s Lettuce Salad with Bacon & Egg	18.-
Hirschsalsiz mit Chäs & Brot Venison Salami with Cheese and Bread	18.-

Unsere Käsefondues & Raclette/ Cheese Fondue & Raclette

Fondue natur Cheese Fondue	32.-
Lauber-Fondue mit Speck & Zwiebeln Cheese Fondue with Bacon & Onions	34.-
Steinpilz-Fondue Cheese Fondue with mushrooms	35.-
Sake- Fondue «a drop of japan rice wine meets swiss cheese» Sake Fondue «a drop of japan rice wine meets swiss cheese»	36.-
Raclette mit Kartoffeln, Silberzwiebeln & Cornichons Swiss Raclette Cheese with potatoes, pickles & onions	17.-

Beilagen Eurer Wahl zu unseren feinen Käsefondues/ Side dishes your choice:

Kleine Kartoffeln Small potatoes	4.50
Essiggemüse (Silberzwiebeln & Cornichon) Pickles & Onions	4.50
Birnenschnitze Pear	5.-
Fondue-Kirsch Fondue Schnaps	5.-



Fondue Chinoise NUR AUF VORBESTELLUNG !!!

Meat Fondue Only on pre-order!!!

Fondue Chinoise mit Lamm, Kalb, Rind & Poulet 58.-
Meat Fondue with lamb, veal, beef & chicken

Supplément Poulet pro 100 gr. 8.-

Extra Chicken per 100gr

Supplement Lamm, Kalb, Rind pro 100 gr. 10.-

Extra Lamb, Veal or Beef per 100gr

Hausgemachte Dessert vom Chef

Homemade Dessert/Pudding from Chef Jörg

Fliessendes Schoggiküchlein mit Joghurtglace 15.-
Melting Chocolate Cake with Yoghurt ice cream

Cremeschnitte... wenn der Chef Bock hat... 12.-
Homemade Cream Slice/Mille-feuille Only if the Chef is in the mood for it!

Fozzelschnitte mit Vanilleglace 10.-
French Toast with Vanilla ice cream

Crème Brulée mit Mangosorbet 15.-
Crème Brulée with Mango sorbet

Tiramisu 13.-
Homemade Tiramisu

Hausgemachte Glace pro Kugel (Vanille, Schoggi, Mocca, Joghurt, Erdbeere, Mango) 3.90
Homemade ice cream (Vanilla, Chocolate, Mocca, Yoghurt, Strawberry, Mango)