

VORSPEISEN

Chnobli—Chrüter-Dip Serviert mit Oliven und Weißbrot	Euro	5,90
Chäs Brägel Geschmolzener Raclettekäse auf frischem Weißbrot, mit einer geheimen Gewürzmischung aus der Schweiz	Euro	6,40
Chnobli Pilz Mit Knoblauch und Kräuter gebratene Pilze Ideal für heiße Sommertage	Euro	6,20
Schweizer Käsesuppe dafür geht man Meilen weit, oder noch weiter!	Euro	6,90
Carpaccio Matterhorn-Art hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Teté de Moin Käse und Trüffelöl	Euro	16,20
Bündnerteller Bündnerfleisch, Käse, Cornichons, Brot und Butter	Euro	16,90

FONDUES

(Hausgemachte Käsemischung bestehend aus Appenzeller, Gruyère, Emmentaler und Raclette Käse, mit Weisswein und Kirsch, 400gr pro Person)

Original Schweizer Käsefondue	Euro	18,90
Käsefondue Vegi mit verschiedenem Gemüse der Saison, dazu Weißbrot	Euro	20,20
Käsefondue der feurige Schweizer mit grünem Pfeffer	Euro	19,20
Walliser Fondue mit einem extra Schuß Kirsch, Tomatenpüree und gebratenem Speck	Euro	20,20
Herkules Fondue mit Hütt Naturtrüb anstelle von Wein und mit Ahler wurst verfeinert (sehr mild, für Fondueeinsteiger gut geeignet)	Euro	20,20

FLEISCH SPEZIALITÄTEN

Hähnchenbrust „Appenzeller“ Gefüllt mit Appenzeller Käse, getrockneten Tomaten und frischen Kräutern im knusprigen Schinkenmantel. Serviert mit einer Rotweinsauce .	Euro	16,90
Original Züri Gschnätzläts aus Kalbsfilet mit Champignons, an einer unvergleichlichen Sauce	Euro	27,90
Original Wiener Schnitzel paniertes Kalbfleisch mit Zitrone	Euro	21,90
Rumpsteak Rind aus Argentinien	Euro	24,90
Rinderfilet Rind aus Argentinien	Euro	29,90
Dazu frei wählbar:		
+ Kräuterbutter	Euro	2,00
+ Zwiebeln	Euro	3,00
+ Pfeffersauce	Euro	2,50
+ Portweinjus	Euro	3,00
+ Gemüse	Euro	2,50
+ Pfifferlingssauce	Euro	3,00
+ 4 Garnelen (Surf ´n Turf)	Euro	4,60
Zu allen Fleischgerichten servieren wir einen kleinen Beilagensalat sowie wahlweise Röstli oder Spätzli.		

RÖSCHTI

Holzfäller Röschi Mit Tomaten, Zwiebeln und Schinken und Raclette Käse überbacken	Euro	13,90
Röschi Eigernordwand Mit Schweinefilet auf Gemüse und Raclette Käse überbacken	Euro	16,90

Vegi Röschi Mit Gemüse der Saison und Raclette Käse Überbacken	Euro	13,90
Röschi Meeresbrise Mit Lachs und Garnelen auf Blattspinat serviert	Euro	18,40
Röschi Bahnhofstrasse mit Rinderfilet-Würfel und Pfifferlingen an einer Sahnesauce	Euro	20,90

Für unsere kleinen Prinzessinnen und Prinzen!

Gäissä Peter eine kleine Rösti mit einem Spiegelei	Euro	5,50
Heidi hausgemachte Spätzli mit Käse überbacken	Euro	5,50

Zu unseren Kinderspeisen gehört eine Apfelschorle oder ein Orangensaft 0,2l und eine Kugel Vanilleeis mit Schoggisauce.
Bitte haben Sie Verständnis, dass diese Essen bis zu einem Alter von 10 Jahren bestellt werden können. Danke.

DESSERTS

Schoggilawine Vanille Eis mit heißer Schoggisauce und Sahne	Euro	6,90
Alpenglühén Vanille Eis mit heißen Himbeeren und Sahne	Euro	7,90
Zimtträumli Zimtpflaumen in Rotwein auf Vanille Eis	Euro	7,20
Bergglück Toblerone-Mousse auf einem Himbeerspiegel	Euro	8,40
Die Schöne-Eisige Zitronensorbet verfeinert mit Absolut-Vodka	Euro	7,20