

## VORSPEISEN

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

## FONDUES

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

<b>Original Schweizer Käsefondue</b>	<b>Euro</b>	<b>19,90</b>
<b>Käsefondue Vegí</b> <i>mit verschiedenem Gemüse der Saison, dazu Weißbrot</i>	<b>Euro</b>	<b>21,20</b>
<b>Käsefondue der feurige Schweizer</b> <i>mit grünem Pfeffer</i>	<b>Euro</b>	<b>20,20</b>

**Walliser Fondue** Euro 21,20  
mit einem extra Schuß Kirsich, Tomatenpüree  
und gebratenem Speck

**Herkules Fondue** Euro 21,20  
mit Hütt Naturtrüb anstelle von Wein und mit Ahler Wurst  
verfeinert (sehr mild, für Fondueeinsteiger gut geeignet)

## FLEISCH SPEZIALITÄTEN

**Hähnchenbrust „Appenzeller“** Euro 18,90  
Gefüllt mit Appenzeller Käse, getrockneten  
Tomaten und frischen Kräutern im knusprigen  
Schinkenmantel. Serviert mit einer Rotweinsauce.

**Original Züri Gschnätzlätz** Euro 27,90  
aus Kalbsfilet mit Champignons, an einer  
unvergleichlichen Sauce

**Original Wiener Schnitzel** Euro 21,90  
paniertes Kalbfleisch mit Zitrone

**Rumpsteak** Euro 24,90  
Rind aus Argentinien

**Rinderfilet** Euro 29,90  
Rind aus Argentinien

**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

<b>Holzfäller Röschtli</b> Mit Tomaten, Zwiebeln und Schinken und Raclette Käse überbacken	<b>Euro</b>	<b>14,90</b>
<b>Röschtli Eigernordwand</b> Mit Schweinefilet auf Gemüse und Raclette Käse überbacken	<b>Euro</b>	<b>17,90</b>
<b>Vegi Röschtli</b> Mit Gemüse der Saison und Raclette Käse Überbacken	<b>Euro</b>	<b>14,90</b>
<b>Röschtli Meeresbrise</b> Mit Lachs und Garnelen auf Blattspinat serviert	<b>Euro</b>	<b>19,40</b>
<b>Röschtli Bahnhofstrasse</b> mit Rinderfilet-Würfel und Pfifferlingen an einer Sahnesauce	<b>Euro</b>	<b>21,90</b>

### *Für unsere kleinen Prinzessinnen und Prinzen!*

<b>Gäüssä Peter</b> eine kleine Rösti mit einem Spiegelei	<b>Euro</b>	<b>5,50</b>
<b>Heidi</b> hausgemachte Spätzli mit Käse überbacken	<b>Euro</b>	<b>5,50</b>

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

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