

## Winterhits vom Matterhorn

<b>Äpler Fondue</b> Mit Bündnerfleischstreifen Und Röstzwiebeln verfeinert	<b>Euro</b>	<b>24,90</b>
<b>Wintertspätzli</b> Hausgemachte Spätzli in Weißwein-Sahne-Sauce mit frischen Pilzen, Speck und Zwiebeln angebraten, mit Birnen verfeinert und mit Raclettekäse überbacken	<b>Euro</b>	<b>17,90</b>
<b>Cordon bleu vom Kalb</b> gefüllt mit Appenzeller Käse, an Marsalasaucce, dazu wahlweise Röstli oder Spätzli	<b>Euro</b>	<b>27,50</b>
<b>Schweinefilet im Schinkenmantel</b> mit getrockneten Pflaumen gefüllt, an Portweinjus dazu wahlweise Röstli oder Spätzli	<b>Euro</b>	<b>21,80</b>
<b>Röschtli Winterzauber</b> mit Hähnchengeschnetzeltem und Birnen, an einer Steinpilzsauce	<b>Euro</b>	<b>18,90</b>
<b>Orangen-Zimt Panna Cotta</b> Mit frischen Früchten	<b>Euro</b>	<b>6,90</b>