



Restaurant Pfannenstiel

Saisonempfehlungen

Nüsslisalat nature (v)	13.50
...mit gekochtem Ei (v)	14.50
«Fegato alla veneziana»	39.50
Geschnetzelte Kalbsleber (CH) nach venezianischer Art mit Butter und Zwiebeln gebraten dazu Safranrisotto & Broccoli	
«Wienerschnitzel» nach Mailänder Art	44.—
Paniertes Kalbskotelett (CH) dünn geklopft dazu hausgemachter Kartoffelsalat & Preiselbeeren	
Knusprig frittierte Apfelringe (3 Stk.) mit warmer Vanillesauce	14.50

Weissweinempfehlung

Casal di Serra
Verdicchio dei Castelli di Jesi doc, classico superiore
Umani Ronchi, Marche
100% Verdicchio

1 dl	7.20
3,75 dl	27.—

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Für Detailinformationen zu allen enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an Ihren Gastgeber.

Deklaration der Herkunft: Siehe oben.



Restaurant Pfannenstiel

Fondue

Fondue «Moitié – Moitié» (v)	29.90
Der Klassiker: 50% Le Gruyère AOP & 50% Vacherin Fribourgeois AOP Weisswein, Knoblauch & Kirsich, dazu Romer's Fonduebrot	
Fondue «Calvados» (v)	31.50
Moitié – Moitié mit frischen Apfelstücken und Calvados	
Fondue «Pfannenstiel»	31.50
Moitié – Moitié mit Pancetta tesa (Speck) und Zwiebeln	
Bergkäse – Fondue (v)	33.90
Moitié – Moité (ca. 2/3) und würziger Bio Bündner Bergkäse (ca. 1/3)	

Die Preise verstehen sich pro Person (ca. 200gr. Käse p.P.).

Gerne bieten wir auch Einzelportionen an.

**Danke für Ihr Verständnis, dass wir am Abend
keine Einzelportionen zum Teilen anbieten.**

Supplements: Moitié – Moitié 16.—, Calvados & Pfannenstiel 17.—, Bergkäse 18.—.

Weinempfehlung

Les Murailles, Aigle Chablais aoc

Henri Badoux, Vaud

100% Chasselas

1 dl 7.50

7,5 dl 52.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Für Detailinformationen zu allen enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an Ihren Gastgeber.

Deklaration der Herkunft: Pancetta aus Italien. «(v)» = vegetarische Gerichte.