

Saisonempfehlungen

Nüsslisalat nature (v)	12.90
...mit gekochtem Ei (v)	13.90
Hausgemachte Gulaschsuppe	Vorspeise: 14.90
Reichhaltige Suppe mit Fleisch vom Schweinshüftli (CH)	Hauptgang: 24.90
Kartoffelstücken, Rüeblí, Sellerie, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch, verfeinert mit Kümmel	
« Trippa alla fiorentina »	27.90
Geschnetzelte Rindskutteln (CH) nach Florentiner Art mit Tomatensauce, Kartoffelstücken, Rüeblí-, Sellerie- & Peperoni Brunoise Zwiebeln, Knoblauch und hausgemachten Knoblauchcroutons	
« Cozze alla marinara »	Vorspeise: 24.90
Frísche Miesmuschlen (Zucht: Holland)	Hauptgang: 34.90
im Weisswein - Knoblauch - Peterli - Sud mit Pommes Frites	
« Tagliatelle alle cozze alla livornese »	29.90
Handgemachte Tagliatelle mit fríschen Miesmuschlen (Zucht: Holland) und einer pikanten Tomatensauce mit Knoblauch & Peperoncini	
« Winterteller » (v)	29.90
Freiämter Eierspätzli & frísches Rotkraut mit Steinpilz - Bruschetta glasierten Maroni & halber Birne mit Preiselbeeren	

Weissweinempfehlung

*Casal di Serra - verdicchio dei castelli di Jesi, 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: S. oben.

Fondue

Die Preise verstehen sich pro Person (ca. 200gr. Käse p.P. mit feinem Spezial - Fonduebrot)
 Gerne bieten wir auch Einzelportionen an.

Fondue «Moitié - Moitié» (v)	29.90
Der Klassiker: 50% Le Gruyère AOP & 50% Vacherin Fribourgeois AOP Weisswein, Knoblauch & Kirsch, dazu Romer's Fonduebrot	
Fondue «Calvados» (v)	31.90
Moitié - Moitié mit frischen Apfelstücken und Calvados	
Fondue «Pfannenstiel»	31.90
Moitié - Moitié mit Pancetta tesa (Speck: Italien) und Zwiebeln	
Bergkäse - Fondue (v)	34.90
Moitié - Moité (ca. 2/3) und würziger Bio Bündner Bergkäse (ca. 1/3)	
<u>Dazu:</u>	
* Portion Essiggurken & Silberzwiebeln	4.—
* Portion Salzkartoffeln	6.50
* Portion Bündner Rohschinken	9.90
<u>Supplements:</u> Moitié - Moitié 15.—, Calvados & Pfannenstiel 16.—, Bergkäse 17.—.	

Weissweineempfehlungen

*Riesling - Sylvaner, Fam. Schneider
 Weingut Hasenhalde, Meilen
 100% Riesling - Sylvaner
 1 dl: 5.— 5 dl: 25.—*

*Bianco Rovere, Ticino doc
 Brivio Viní, Ticino
 100% Merlot (Bianco di Merlot)
 7,5 dl: 89.—*