

# Vorspiese “Voorgerechten”

**Böndnertäller** Bündnerfleisch (in de alpen gedroogd rundvlees uit Graubünden) en rauwe ham liggen samen op een plankje. € 13,50

**Pelzgotte** Verschillende paddestoelen gingen samen zwemmen in de room, daarna gingen ze in de zon liggen en werden overbakken met kaas. € 10,50

## **gräuchertes Gänsebröschtl met Nösslialot**

Het ganzenborstje ging samen met de veldsla wandelen. In de pauze legde het ganzenborstje zich neer op een kussen van veldsla. € 10,50

## **Huusgmacht Weldterrine**

Meneer de Cumberlandsaus nodigde verschillende wildsoorten uit voor een Staatsbezoek in de patévorm. Tenslotte werden ze verenigd op de afscheidsfoto. € 13,50

# Soppe “Soepen”

## **Marronisoppe meteme Lemborger**

In een meertje van kastanjesoep probeerden de krokant gebakken spekblokjes zich te redden op een eilandje van een Romedoeke. € 6,00

## **Chörbissoppe**

De pompoen werd zo door de pers gedreven, dat men haar moest opvangen in een kop soep. € 5,00

# Feschgrechd “Visgerechten”

## **Forällefilets “Möllerin Art”**

Op een dag bracht de molenaar een forel mee naar huis. De molenaarsvrouw had alleen bloem, boter en amandelen in huis. Ze wentelde de forelfilets in bloem, bakte ze in boter en bestrooide de filets met amandelen. € 18.50

# Fleischgrechd ” Vleesgerechten ”

## **Zörcher Geschnätzlets**

*Een huwelijk tussen de stad Zürich en fijn gesneden kalfsvlees, champignons en witte wijnsaus.* € 18,50

## **Herschrögefilet**

*In de eeuw van het Hertzenrugfilet zochten de Spätzli's naar de verdwenen rode kool. Later kwamen ze te voorschijn samen met de kastanjes en een gevulde peer.* € 21,50

## **Haserögefile anere Pelzsoose**

*Er was eens een Hazenrugfilet, zij hield samen met de paddestoelen een hardloopwedstrijd. De afstand verliep langs de Spätzli en het garnituur. Toen zij aan de finish aankwam, zwommen de paddestoelen al in de roomsaus.* € 21,50

## **Weldsaufilet met Sherry-Zwätschge**

*Het Wildzwijn filet zocht op de grond naar gedroogde pruimen. Die maakt ze met Sherry in. Thuis legt zich het wildzwijnfilet op de bakplaat, overgiet zich met Sherry en maakt met de pruimen een heerlijk sausje ervan.* € 19,50

# Süesses “Desserts”

## **Caramelchöpfli**

*De melk brengt de eieren zo ver, dat ze koken van woede. Onder het genot van een Zwitserse pudding geserveerd in karamelsaus leggen ze hun ruzie bij.* € 8,00

## **Meringue met Glace**

*De meringue sloot het ijs in haar armen en dekte zich toe met room.* € 8,50

## **Chörbis-Chärn-Öl-Parfait met Chokoladesaus**

*Toen de ijstijd kwam, vluchtten de pompoenpitolie, eigeel, room en de suiker in en ijsgrot. Samengeperst werden ze later teruggevonden op een bord met chokoladesaus.* € 8,50

## **Chäsbrättli**

*Twee Zwitsers en een buitenlander ( kazen) op een houten plankje.* € 8,50

### **Keukenopeningstijden**

**Wo. t/m Zo. 17.00-20.30**

**Ma. en Di. gesloten**