

Vorspiese “Voorgerechten”

Böndnertäller

Bündnerfleisch uit Graubünden (in de alpen gedroogd rundvlees) en rauwe ham liggen samen op een plankje. € 14,00

Falschi Schnägge

De ossenhaasblokjes dachten dat ze familie waren van de slakken. Op een slakkengangetje kwamen ze uit de zon zodat ze zich verbrandden. Gelukkig hadden ze zich ingesmeerd met kruidenboter. € 12,00

Gebroteni Änteläbere met glasierte Öpfelschiebe

De appelschijfjes lagen heerlijk in een pan te caraméliseren. Toen kwam de eendenlever langs en wilde het ook uitproberen. Ze draaiden zich snel in de pan om en zo lagen ze samen: de appelschijfjes en de eendenlever. € 14,00

Nösslisalot met geb. Scampis

De naar knoflook ruikenden scampi's omsingelden de veldsla en jaagden hem door middel van een dressing de stuipen op het lijf. € 11,00

Soppe “Soepen”

Suurchrutsoppe met ger. Forällestreife

In de sauna liet zich de zuurkool week zweten. Met de Bouillon leste hij zijn dorst. De forel keek toe, maar wilde niet langer op het drogen blijven en besloot: “Ik spring in de soep. € 6,00

Böndnergärschtesoppe

Gerst, Groenten en Bündnerfleisch verenigt in een stevige soepje. € 6,00

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. € 19,00

Zanderfilet uf Suurchrut

Zuurkool, Room Champagne en Druiven gingen samen in een stoombad. Een bruinegebakken snoekbaarsfilet zag dat en liet zich heerlijk op hem neer. € 19,00

Fleischgrechd “Vleesgerechten”

Zürcher Geschnätzlets

Een huwelijk tussen de stad Zürich en fijn gesneden kalfsvlees, champignons en witte wijnsaus. Rösti was als enige getuige erbij.

€ 19,00

Lammrögefilet metere Lábchuechesosse

In de koude wintertijd nestelt zich het lamrugfilet met de rode wijn op een dekentje van peperkoeksaus.

€ 20,00

Rendsfilet “Ursini”

De Tournedos ging de Madeirasauswinkel in om een nieuwe hoed te kopen. Tenslotte kwam ze met de nieuwste creatie naar buiten: "de Eendenpâtehoed".

€ 22,50

Äntebröschтли metere Portsosse

Op vakantie heeft het eendenborstfilet de portsaus leren kennen. Na een stormachtige romance blijven ze aan elkaar verbonden.

€ 19,00

Süesses “Desserts”

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.

€ 9,00

Meringue met Glace

De meringue sloot het ijs in haar armen en dekte zich toe met room.

€ 8,50

Coupe Denemark

Onder de jaloerse ogen van de slagroom, werd het koele vanille-ijs verleid door de chokoladesaus.

€ 8,50

Chäsbrättli

Twee Zwitsers en een Buitenlander (kazen) op een houten plank.

€ 9,00

Keukenopeningstijden

Do. t/m Zo. 17.00-20.30

Ma. t/m Wo. Gesloten