

Fondues

Fondue Neuenburg

Klassisches Fondue mit Kirschwasser

18,90

Knoblauchfondue

Kräftiges Fondue mit frischem Knoblauch und Kirschwasser

19,50

Paprikafondue

Kräftiges Fondue mit Paprikatapenade und frischen Paprikawürfeln

19,90

Bauernfondue

Kräftiges Fondue mit gebratenen Speckstreifen

19,90

Champignonfondue

Kräftiges Fondue mit sautierten Champignons

19,90

Gorgonzolafondue

Würziges Fondue aus Blauschimmelkäse mit frischen Trauben

19,90

Trüffelondue

Kräftiges Fondue mit feinem Trüffelöl verfeinert

21,90

Raclette

der Jungkäserei Jumi
Rohmilchkäse aus den Berner Alpen

Klassisches Raclette

kräftig - cremiger Schweizer Käse
19,50

Wildkräuterraclette

kräftig - cremiger Schweizer Käse gespickt mit wilden Alpenkräutern
19,90 €

Portwein-Pfeffer-Raclette

kräftig - cremiger Schweizer Käse gespickt mit in Portwein eingelegten
Pfefferkörnern
21,90 €

dazu servieren wir jeweils ganz traditionell schweizerisch
kleine Drillingskartoffeln in der Schale, Cornichons und Silberzwiebeln

Heißer Stein

Hüftsteak vom Freiland-Rind

mit hausgemachter Tomaten-Salsa,
Honig-Senf-Dip und Meersalz

21,90

Beilagen:

Kleiner Pflücksalat

der Saison mit gerösteten Kernen

5,90

Patatas Fritas

knusprig frittierte Kartoffelstückchen mit Aioli-Dip

5,90

Rosmarin-Thymian-Kartöffelchen

in der Schale gebraten, mit gerösteten Kernen und Meersalz

5,90

Warme Tapas

Ziegenkäse im Brickteig mit Honig, Rosmarin und Salat	6,90
Steinchampignons gebraten mit frischem Knoblauch, Olivenöl und Petersilie	5,90
Patatas Fritas knusprig frittierte Kartoffelstückchen mit Aioli-Dip	5,90
Rote Linsen-Falafel mit Kräuter-Minzsoße	5,90
Käsepläumchen im Speckmantel	5,50

Kalte Tapas

Kleiner Pflücksalat 5,90
der Saison mit gerösteten Kernen

Bündnerfleisch 6,90
mariniert mit Zitrone, Olivenöl und Pfeffer

Bunter Käsestubbensalat
mit gratiniertem Sesam-Ziegenkäse und gerösteten Kernen
klein 7,90 / groß 12,90

Aioli — Knoblauchdip 2,90

Kichererbsenpüree - Hummus 3,90
Mit orientalischen Gewürzen und Zitrone