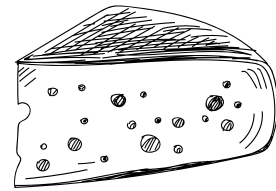


SO EN CHÄÄS




SO EN CHÄÄS bei uns dreht sich auf den ersten zwei Seiten alles um Käse. Manche mögen ihn hart, andere weich, andere wiederum rezent und Sie vielleicht mild. Geniessen Sie die herrliche Käsevielfalt und finden heraus, welches Gericht zu Ihrem persönlichen Favorit gekürt wird. Wir wünschen viel Vergnügen.

SO EN CHÄÄS is all about cheese, which is featured on the first two pages. Some like it hard, others soft, some spicy and others mild. Enjoy the wonderful diversity of cheese and find out which of these dishes is your personal favourite. Bon appétit!

VORSPIIS STARTERS


FRISCHKÄSESUPPE «ÄLPLI» 7.90
mit Bauernschinken

«ÄLPLI» CREAM CHEESE SOUP
with farmer's ham

 **DREI KÄSE HOCH** 13.90
Hüttenkäse, Raclettekäse und Frischkäse auf zwei knusprigen
Mini-Röstis, garniert mit Salat, Feige und Walnüssen

Cottage cheese, raclette cheese and cream cheese served on two crispy, mini rösti potato cakes, garnished with salad, fig and walnuts

HAUPTGÄNG MAIN DISHES

 **SMEAZZA «TICINO»** 15.90
Tessiner Gemüse-Käsekuchen mit Tessiner Alpkäse AOC, Borretsch,
Ei, Spinat und Lauch, serviert mit kleinem Gartensalat an Hausdressing

Ticino vegetable cheese cake with Ticino Alpine cheese AOC, borage, egg, spinach and leek, served with a small garden salad with a house dressing

Rind beef: CH
Käse cheese: CH
Speck bacon: CH
Bauernschinken ham: CH
Rohschinken dry-cured ham: CH



KÄSE-PIZOKEL «GRISCHUNA»
mit Zwiebeln und Reibkäse überbacken
mit extra Rauchspeck

21.90

+ 4.90

«GRISCHUNA» CHEESE PIZOKEL
with onions and grated cheese au gratin
with extra smoked bacon

CHEESE DELUXE BURGER «ST. MORITZ»
Swiss Premium Rindfleisch Burger mit Raclettekäse
und Tomme Vaudoise, serviert mit Züri Fries und Ketchup

29.90

Swiss premium beef burger with raclette cheese and
Tomme Vaudoise, served with Züri fries and ketchup



KÄSE (FONDUE) IM HOLZKISTLI
Vacherin Mont-d'Or AOP - zartschmelzender Qualitäts-Weichkäse
aus dem Jura, serviert mit Brotwürfeln, Rauchspeck, Essiggurken
und Silberzwiebeln – 15min. Zubereitungszeit –

26.90

CHEESE (FONDUE) IN A WOODEN BOX
Vacherin Mont-d'Or AOP – quality, melt-in-the-mouth soft cheese
from the canton of Jura, served with bread cubes, smoked bacon,
gherkins and pickled pearl onions – 15 min. preparation time –

ZUM ABSCHLUSS

DESSERT



KÄSEPLÄTTLI «CHALET SUISSE»
Tête de Moine, Bergkäse, Ziegenkäse und Tomme Vaudoise,
garniert mit Feigen, Pflaumen, Essiggurken, Silberzwiebeln,
Walnüssen und Preiselbeerkonfitüre

12.90

«CHALET SUISSE» CHEESE PLATTER
Tête de Moine, mountain cheese, goat's cheese and Tomme Vaudoise,
garnished with figs, plums, gherkins, pickled pearl onions, walnuts
and cranberry confit

DÄZUE EMPFEHLED MIR

WE RECOMMEND

FÉCHY AOC Waadt, Schweiz

1 dl 6.90

FELDSCHLÖSSCHEN VALAISANNE PALE ALE

3,3 dl 5.40

CHALE+ SUISSE