

Fondue-Chalet




GASTHAUS
ZUR FERNSICHT
SEIT 1823

Vorspeisen

Blattsalat	12
mit Alpenkräutern, Kernen und Hausdressing	
gemischter Salat	14
mit Alpenkräutern und Hausdressing	
Trockenfleischplatte «Hatecke»	25
mit Bündner Spezialitäten, Essiggemüse und Hausbrot	
hausgemachtes Knoblauchbrot	10
mit frischen Kräutern	
Kürbisschaumsuppe	12
mit seinem Öl und gerösteten Kürbiskernen	
Flammkuchen	
mit Rohschinken und Zwiebeln	10
vegetarisch	10

Fondue (à discrétion)

moitié-moitié – der Klassiker	29
Gruyère und Fribourgeois	
Appenzeller Käsefondue	32
das Würzige mit gereiften Käsen	
Pfeffer-Käsefondue	32
mit fünf verschiedenen Pfeffersorten	
Kräuter-Käsefondue	32
mit Petersilie, Schnittlauch, Dillspitzen, Liebstöckel, Kerbel, Bärlauch und Estragon	
Tomaten-Käsefondue	34
Gruyère mit sonnengereiften Peretti-Tomaten und Basilikum	
Trüffel-Käsefondue	48
Fribourgeois mit schwarzem Trüffel	

Zu jedem Fondue servieren wir Kasts Fondue-Brot.

Die angegebenen Fondue-Preise sind à discrétion
und werden pro Person berechnet.

Raclette

Raclette à discrétion

36

Raclette classic, rezent, frisch geschabt mit Bergkartoffeln, Cornichons und Silberzwiebeln

Noch dazu

Wenn Sie weitere Beilagen dazu wünschen, können Sie aus Folgendem auswählen:

«Gschwellti»

8

kleine Bergkartoffeln aus dem Albulatal

Cornichons und Zwiebeln

6

Äpfel und Birnen

6

Kirsch, Pflümli oder Birnenbrand

6

2 cl, 37.5–50 Vol.-%

Desserts

Kaiserschmarrn	I5
mit Zwetschgenkompott und Sauerrahmglace	
Apfelküchlein	I4
mit Zimtzucker und Vanillesauce	
Zimtparfait	I4
mit hausgemachtem Rumtopf	
Vermicelles	I3
mit Quitte und Vanilleglace	
hausgemachter Fruchtsalat «es hät so lang's hät»	I4
mit Vanilleglace	

Weinempfehlung

Schaumwein	1 dl	7 dl
Delamotte Brut Champagne	11	75
Weisswein	1 dl	7 dl
Champanel Grand Cru (Chasselas) Henri Cruchon, La Côte	7	46
Fendant Les Bans (Chasselas) Gérald Besse, Martigny-Combe	8	50
Dézaley Médinette (Chasselas) Grand Cru, Louis Bovard, Cully	9	60
Chasselas Les Chapelets Grillette, AOC Neuchâtel, Cressier	10.50	68
Riesling x Sylvaner Langmoos, Schmid und Wetli, Berneck	7	46
Osterfinger Pinot Blanc Familie Meyer, Bad Osterfingen	8.50	55
Petite Arvine Les Clives Cave Caloz, Miège	10.50	68
Johannisberg Simon Maye & Fils, AOC Valais,	10.70	69
Heida Cave Biber, AOC Valais Salgesch	11.50	74

Rotwein	1 dl	7 dl
Blauburgunder Schmidheiny, Heerbrugg	7.50	48
Merlot del Ticino Fustoquattro Daniel Huber, Monteggio	8.50	55
Pinot Noir Champanel Grand Cru Henri Cruchon, Morges	8.50	55
Syrah les Serpentes Gérald Besse, Martigny	11	71
Racines Gamay Olivier Pittet, AOC Valais Full	14	85

Wir haben auch eine grosse Weinkarte.

Deklarationen

Alle Produkte stammen aus der Schweiz. Swiss Alpine Food.

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inklusive
7.7% Mehrwertsteuer.



FONDUE-REGEL

**Wenn Sie einen Brotbrocken verlieren,
spendieren Sie eine Runde.
Oder Sie bezahlen mit einem Kuss.
Dabei steht Ihnen frei, wen Sie
küssen wollen.**