

Swiss Chuchi / Speisenangebot / *Dining Options*

VORSPEISEN / *STARTERS*

	Verschiedene Blattsalate an Haus- oder Balsamicosauce <i>Crispy leafy salad with house dressing or balsamic dressing</i> Allergien / Allergens -Hausdressing: Laktose, Senf, Eier -House dressing: Lactose, mustard, egg -Balsamicosauce: Gluten, Sulfit -Balsamic dressing: Gluten, sulphites	CHF 9.50
	Gemischter Salat an Haus- oder Balsamicosauce <i>Mixed leafy salad with house or balsamic dressing</i> Allergien / Allergens -Hausdressing: Laktose, Senf, Eier -House dressing: Lactose, mustard, egg -Balsamicosauce: Gluten, Sulfit -Balsamic dressing: Gluten, sulphites	CHF 12.50
	Capuns in Rahmsauce und mit Käse überbacken <i>Capun gratin (stuffed pasta rolls) in a creamy cheese sauce</i> Wahlweise mit Speck / <i>Can also be served with bacon</i> Allergien / Allergens -Gluten / Gluten -Laktose / Lactose	CHF 17.50
	Bündner Bergteller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Rohessspeck und Rohwurst fein geschnitten <i>A selection of finely sliced traditional Swiss cured meats</i> Kleine oder grosse Portion <i>Small or large portion</i> Allergien / Allergens -Keine / none	½ Portion CHF 17.50 1 Portion CHF 26.50

	Schnecken mit Kräuterbutter überbacken <i>Snails served in herb butter</i> Kleine oder grosse Portion / <i>small or large portion</i> 6 Stück 12 Stück <i>6 pieces 12 pieces</i> Allergien / <i>Allergens</i> -Laktose / <i>Lactose</i> -Senf / <i>Mustard</i>	6 pcs CHF 12.50 12 pcs CHF 21.50
	Hausgemachtes Chnoblibrot <i>Homemade garlic bread</i> Allergien / <i>Allergens</i> -Gluten / <i>Gluten</i> -Laktose / <i>Lactose</i>	CHF 9.50
	Kartoffel-Käsesuppe <i>Potato and cheese soup</i> Allergien / <i>Allergens</i> -Laktose / <i>Lactose</i> -Obst & Gemüse / <i>Fruit & vegetables</i>	CHF 12.50
	Zwiebelsuppe mit Blätterteighaube (+10 Minuten) <i>Onion soup topped with a layer of puff pastry</i> (+ 10 minutes preparation time) Allergien / <i>Allergens</i> -Gluten / <i>Gluten</i> -Laktose / <i>Lactose</i>	CHF 14.50

VEGETARISCHES / VEGETARIAN

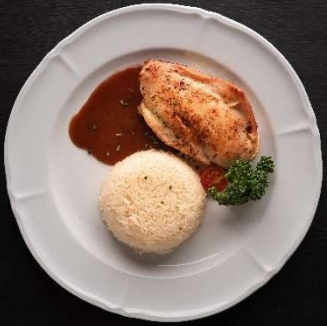
	Traditionelle Pizzoccheri-Buchweizennudeln <i>Traditional Pizzoccheri buckwheat pasta with vegetables and cheese</i> Allergien / Allergens -Gluten / <i>Gluten</i> -Laktose / <i>Lactose</i> -Obst & Gemüse / <i>Fruit & vegetables</i>	CHF 23.50
	Gemüseteller mit Kräuterbutter nach Wunsch mit Tofu <i>Medley of vegetables with herb butter, served with tofu if desired</i> Allergien / Allergens -Laktose / <i>Lactose</i> -Obst & Gemüse / <i>Fruit & vegetables</i>	CHF 22.50
	Tofu-Curry mit frischem Gemüse im Reisring <i>Tofu curry with fresh vegetables served with rice</i> Allergien / Allergens -Laktose / <i>Lactose</i> -Obst & Gemüse / <i>Fruit & vegetables</i>	CHF 23.50
	Klassische Äplermagronen an herzhafter Rahmsauce mit Kartoffeln, Käse und mit Röstzwiebeln dekoriert, Apfelmus separat dazu <i>Traditional Swiss macaroni in a cream sauce with potatoes and cheese, garnished with fried onions and served with an apple puree</i> Auf Wunsch mit Speck / <i>Can also be served with bacon</i> Allergien / Allergens -Laktose / <i>Lactose</i> -Obst & Gemüse / <i>Fruit & vegetables</i>	CHF 24.50

	Hausgemachte Spätzli-Pfanne mit frischem Gemüse, einen Schuss Rahm und Käse <i>Homemade spaetzli (egg noodle) gratin with fresh vegetables, served with a dash of cream cheese and cheese</i> Auf Wunsch mit Speck / <i>Can also be served with bacon</i> Allergien / <i>Allergens</i> -Laktose / <i>Lactose</i> -Obst & Gemüse / <i>Fruit & vegetables</i>	CHF 24.50
	Hausgemachte Raclette-Rösti <i>Homemade hash brown with raclette cheese</i> Auf Wunsch mit Ananas / Tomate / Spiegeleier <i>Can also be served with pineapple, tomato or/ a fried egg</i> Allergien / <i>Allergens</i> -Laktose / <i>Lactose</i> -Obst & Gemüse / <i>Fruit & vegetables</i> -Eier / <i>Egg</i>	CHF 25.50

FISCH / FISH

	Lachs mit Weissweinsauce, Salzkartoffeln, Spinat <i>Salmon served in a white wine sauce with potatoes and spinach</i> Allergien / <i>Allergens</i> -Fisch / <i>Fish</i>	CHF 36.50
---	---	------------------

FLEISCH / MEAT

	Pouletbrust gefüllt mit Spinat und Frischkäse, serviert mit Rotweinsauce und Beilage nach Wahl <i>Chicken breast stuffed with cream cheese and spinach, served in a red wine sauce with a side dish of choice</i> Allergien / <i>Allergens</i> -Laktose / <i>Lactose</i>	CHF 34.50

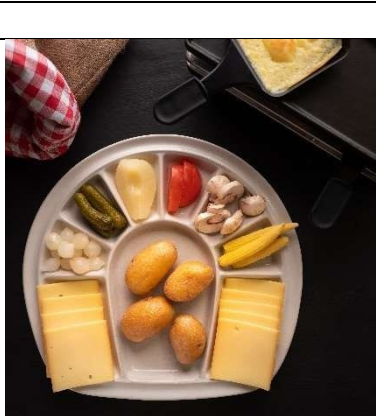
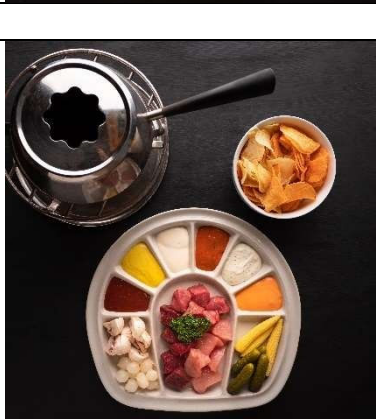
	Pouletgeschnetzeltes «Riz Casimir» an Curry Sauce mit Reis <i>Curried chicken ragout served with fruit and rice</i> Allergien / Allergens -Gluten / <i>Gluten</i> -Laktose / <i>Lactose</i> -Senf / <i>Mustard</i> -Eier / <i>Egg</i> -Sellerie / <i>Celery</i>	CHF 34.50
	Grilliertes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter (180g) <i>Grilled beef entrecôte with herb butter (180g)</i> Garstufe nach Wahl / <i>Please select your level of doneness</i> Beilage nach Wahl / <i>Side dish of your choice</i> Allergien / Allergens -Laktose / <i>Lactose</i>	CHF 46.50
	Schweins- oder Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce <i>Pork or veal sausage in an onion sauce</i> Beilage nach Wahl / <i>Side dish of your choice</i> Allergien / Allergens -Gluten / <i>Gluten</i> -Laktose / <i>Lactose</i>	CHF 28.50
	Wienerschnitzel ODER Kalbs-Cordon bleu <i>Breaded veal escalope OR breaded stuffed escalope</i> Beilage nach Wahl / <i>Side dish of your choice</i> Allergien / Allergens -Gluten / <i>Gluten</i> -Laktose / <i>Lactose</i> -Eier / <i>Egg</i>	CHF 44.50

	Kalbsleberli in Butter gebraten <i>Calves' liver sautéed in butter</i> Beilage nach Wahl / <i>Side dish of your choice</i> Allergien / <i>Allergens</i> -Laktose / <i>Lactose</i>	CHF 38.50
	Zürcher Kalbsgeschnetzeltes <i>Zurich-style veal Gricassee in a white wine reduction</i> Beilage nach Wahl / <i>Side dish of your choice</i> Allergien / <i>Allergens</i> -Gluten / <i>Gluten</i> -Eier / <i>Egg</i> -Laktose / <i>Lactose</i> -Sellerie / <i>Celery</i> -Senf / <i>Mustard</i>	CHF 44.50
	Geschmorter Rinds-Schulterbraten <i>Braised beef shoulder</i> Beilage nach Wahl / <i>Side dish of your choice</i> Allergien / <i>Allergens</i> -keine / <i>none</i>	CHF 39.50

Beilagen nach Wahl: Gemüse, Pommes frites, Rösti, Reis, Nudeln, Rösti Kroketten, Salzkartoffeln, hausgemachte Spätzli

Side dish of your choice: vegetables, French fries, hash browns, rice, pasta, potato croquettes, boiled potatoes, homemade spaetzli (egg noodles)

SPEZIALITÄTEN / SPECIALITIES

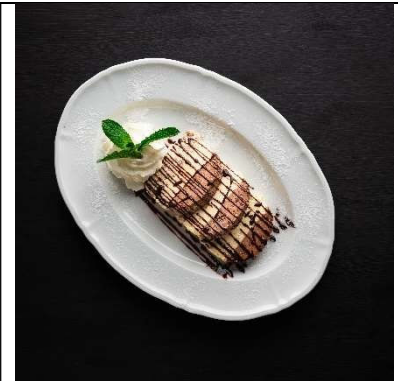
	Käsefondue – mit / mit wenig / ohne Alkohol <i>Cheese fondue – with alcohol / with a dash of alcohol / without alcohol</i> Serviert mit Brotwürfeln / <i>Served with cubes of dipping bread</i> LAKTOSEFREI mit glutenfreiem Brot möglich / <i>We can also serve a LACTOSE-FREE version with gluten-free bread</i> Beilagen / <i>Side orders</i> -Kartoffeln / <i>Potatoes</i> -Essiggemüse / <i>Pickled vegetables</i> -Gemüse / <i>Vegetables</i> -Pouletwürfel / <i>Diced chicken</i> -Früchte / <i>Fruit</i> -Rindswürfel / <i>Diced beef</i>	CHF 33.50 - CHF 43.50 CHF 6.50 - CHF 16.00
	Raclette serviert mit Birnen, Tomaten, Pilzen, Cornichons, Maiskölbchen, Perlzwiebeln, Kartoffeln <i>Raclette served with pears, tomatoes, mushrooms, pickled gherkins, baby corn, silverskin onions, baby potatoes</i> Allergien / <i>Allergens</i> -Laktose / <i>Lactose</i>	CHF 32.50 - CHF 39.50
	Fondue Bourguignons mit Kalb, Rind, Poulet zum selber frittieren im heissen Öl <i>Fondue Bourguignons with veal, beef or chicken to cook yourself in hot oil</i>	CHF 44.50

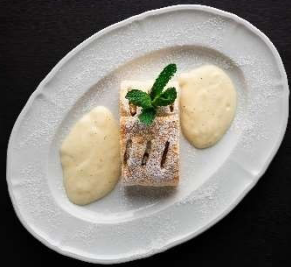
	Fondue Chinoise mit Rind, zum selber garen in heisser Rinderbrühe <i>Fondue Chinoise with thinly sliced beef to cook yourself in hot beef broth</i> +Portion Fleisch / Senffrüchte +Portion meat / mustard-flavoured pickled fruit	CHF 44.50
---	---	------------------

Alle Fleischfondues werden mit 6 verschiedenen Saucen, Silberzwiebeln, Maiskölbchen, eingelegten Gurken serviert. Als Beilage: Pommes Chips, Reis oder Pommes Frites
All meat fondues are served with a selection of six sauces, silverskin onions, baby corn and pickled gherkins. With one choice of side dish: chips, rice or French fries

Swiss Chuchi / Dessertangebot / *Desert Options*

ADLERS WAHL – ADLER'S CHOICE

	Dreifarbiges Toblerone-Eisparfait <i>Iced Toblerone parfait trio</i> Allergien / Allergens -Laktose / Lactose -Eier / Eggs -Soja / Soja -Obst & Gemüse / Fruit and vegetables	CHF 14.50
	Ice Coffee Adler mit Espressoglacé, kaltem Kaffee und Schlagrahm <i>Ice Coffee Adler with espresso ice cream, cold coffee and whipped cream</i> Allergien / Allergens -Laktose / Lactose	CHF 9.50

	Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce 12.50 <i>Warm apple strudel with crème anglaise</i> Allergien / <i>Allergens</i> -Gluten / <i>Gluten</i> -Laktose / <i>Lactose</i> -Obst & Gemüse / <i>Fruit and vegetables</i>	CHF 12.50
	Bananensplit mit Vanille- und Schokoladenglacé, Bananen und Schokoladensauce & Mandelsplitter <i>Banana split with vanilla and chocolate ice cream, fresh bananas and chocolate sauce & almond flakes</i> Allergien / <i>Allergens</i> -Laktose / <i>Lactose</i> -Eier / <i>Eggs</i> -Obst & Gemüse / <i>Fruit and vegetables</i> -Nüsse / <i>Nuts</i>	CHF12.50
	Hausgemachtes Karamelköpfli mit Rahm <i>Home-made caramel cream flan with whipped cream</i> Allergien / <i>Allergens</i> -Laktose / <i>Lactose</i> -Eier / <i>Eggs</i>	CHF10.50
	Meringue mit Vanille- und Erdbeerglacé <i>Meringue with vanilla and strawberry ice cream</i> Allergien / <i>Allergens</i> -Laktose / <i>Lactose</i> -Eier / <i>Eggs</i>	CHF 9.50

	Emmentaler Süssmostcrème mit Schlagrahm <i>Emmental-style apple cream pudding with whipped cream</i> Allergien / <i>Allergens</i> -Laktose / <i>Lactose</i> -Eier / <i>Eggs</i>	CHF 9.50
	Coupe Maison mit frischem Fruchtsalat, Vanille- und Erdbeerglace und Schlagrahm <i>Coupe Maison with home-made fresh fruit salad, vanilla and strawberry ice cream</i> Allergien / <i>Allergens</i> -Laktose / <i>Lactose</i> -Eier / <i>Eggs</i>	CHF 11.50