

Tschadun

GENIESSE VON 16:30 UHR BIS 23:45 UHR EIN KALTES APÉRO-PLÄTTLI MIT DEN BESTEN & EDELSTEN SCHWEIZER UND REGIONALEN SPEZIALITÄTEN ODER EIN BELEGTES KNUSPRIGES BAGUETTE!

EXTRAORDINARI 26.5

Yak-Trockenfleisch, Yak-Salamettli, Grand Cru Prosciutto, Rohessspeck im Kräutermantel aus dem Wallis

MICHEDAU 24.5

Bündnerfleisch, Grand Cru Prosciutto, Rohessspeck im Kräutermantel aus dem Wallis, Schlossberger alt, Abe rot (Rotschmierkäse), milder Mühlebach Vollfett

CASCHIEL 21.5

Schlossberger alt, Abe rot (Rotschmierkäse), milder Mühlebach Vollfett, Wild Mountain Vollfett, Schalkino Blauschimmel, Fessli jung Ziegenkäse

Dazu servieren wir Apfel-Feigen-Senf, Butter und unser Tschadun Spezialbrot.

Unser **Yak Fleisch** kommt vom **Biohof Ohrüti** aus dem **Tössbergland**. Die Yaks verbringen den Sommer auf den Weiden im Tösstal und auf dem Lukmanier. Sie fressen ausschliesslich Gras und feine Alpenkräuter. Das Fleisch ist zart, mager sowie reich an Eisen und Zink und aromatischer als Rindfleisch.

Der **Grand Cru Prosciutto** stammt von der **Schweizer Traditions-Edelrasse «Grand-Cru» Säuli** und wird im Tessin 18 Monate luftgetrocknet.

Unsere **Käsespezialitäten** stammen aus der **Käserei Camenzind** in **Schalchen** im schönen Zürcher Oberland und der **Käserei Jumi Bern**.

PAUN PASTUR 15.5

Knuspriges Baguette belegt mit gebratener Pouletbrust, würzigem Käse und hausgemachter Barbecue-Sauce

PAUN TEGIA 10.5

Knuspriges Baguette belegt mit würzigem Käse und Salat

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. | All prices in CHF incl. VAT

FOLLOW US:



 #restauranttschadun | @allegralodge 

RATE US:

