

Tschadun

Spisas freidas

Raffiniert gewürztes Tatar vom Rind mit Wachtelei
serviert mit Toast und Butter 16.5

Hausgebeizter Lachs aus Lostallo bei Misox
mit Berghonig-Sauerrahm
und Frühlings-Salat 15.5

Frühlings-Salat «Schälle-Ursli» mit Erdbeeren an
unserem beliebten Hausdressing 7.2

Spisas cauldas

PER GUDER

Suppa da giutta grischuna
Klassische Bündner Gerstensuppe 7.8

Pochiertes Ei auf sämigem Blattspinat
mit würziger Belper Knolle verfeinert 7.2

PHILIPPES MEGLIER

Alpen-Lodge-Burger mit «Züri-Frites»
Leckeres Hackfleisch (Rind/Kalb)
im Honigbun mit würzigem Käse und
hausgemachter BBQ Sauce 13.5

**Gebratene Maispouardenbrust an
Bergkräuterjus** serviert mit Spätzli
und Frühlingsgemüse 14.5

Safran-Spargel-Risotto vom Aquarelloreis
vereint mit Belper Knolle 12.5

**Das wohl kleinste Cordon bleu in Zürich vom
Kalb gefüllt mit Raclettekäse und Bündnerfleisch**
dazu knusprige «Züri-Frites» 17.5

CHLOES PREFERIDA

Lammrücken «Donald Russell» im Kräutermantel
auf Rhabarber-Kompott serviert mit
Safran-Spargel-Risotto 17.5

Pizokel Sursilvan
serviert mit Käse und Butter 10.5

Dultschas

Tschaduner Schoggiwürfel
serviert mit saisonalen Früchten 9.8

Panna cotta «Streia» verfeinert
mit einem erfrischendem
Erdbeer-Pfefferminz-Ragout 10.8

Declaraziun

Rind: CH
Kalb: CH
Lamm: GB

Maispoularde: FR
Lachs: CH / Zucht

Für Informationen zu enthaltenen Allergenen
frage einfach unsere Mitarbeiter.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

FOLLOW US:



RATE US:



Tschadun

Spisas freidas

Artfully seasoned Beef tartare with quail egg
served with toast and butter 16.5

Home-pickled salmon from Lostallo near Misox
with mountain honey sour cream
and spring-salad 15.5

Spring-salad «Schälle-Ursli» with strawberries
and our popular house-dressing 7.2

Spisas cauldadas

PER GUDER

Suppa da giutta grischuna
Classic Grison-style barley soup 7.8

Poached egg on creamy leaf spinach
refined with spicy Belper Knolle cheese 7.2

PHILIPPES MEGLIER

Alps-Lodge-burger with «Züri-Frites»
Delicious minced meat (beef/veal)
in a honey bun with spicy cheese and
homemade BBQ sauce 13.5

**Sautéed breast of corn-fed poulard hen with
mountain-herbs-juice** served with Spätzli and
spring-vegetables 14.5

**Saffron and asparagus risotto made with
Aquarello rice** unified with
Belper Knolle cheese 12.5

**Probably the smallest veal Cordon bleu in Zurich
filled with Raclette-cheese and Bündnerfleisch**
with crispy «Züri-Frites» 17.5

CHLOES PREFERIDA

Saddle of lamb «Donald Russell» with herb crust
on rhubarb compote served with
saffron and asparagus risotto 17.5

Pizokel Sursilvan
served with cheese and butter 10.5

Dultschas

Tschadun-style chocolate cube
served with seasonal fruits 9.8

Panna cotta «Streia» refined
with a refreshing
strawberry and peppermint ragout 10.8

Declaraziun

Beef: CH

Veal: CH

Salmon: CH / breed

Corn-fed Chicken: FR

Lamb: GB

For information on the allergens please ask our
staff.

All prices in CHF incl. VAT

FOLLOW US:



RATE US:

