

Apéro Angebot | Aperitif suggestion

Geniesse ein Apéro-Plättli mit den edelsten und regionalen Schweizer Spezialitäten!

Enjoy an aperitif platter with the finest and regional Swiss specialities!

EXTRAORDINARI 13.5

Bündnerfleisch, Yak-Salametti, Grand Cru Prosciutto, Rohessspeck im Kräutermantel aus dem Wallis

Grisons beef, Yak salami, Grand Cru Prosciutto, raw bacon in a herb coating from the Canton of Valais

MICHEDAU 12.5

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

Grisons beef, Grand Cru Prosciutto, raw bacon in a herb coating from the Canton of Valais, aged Schlossberger cheese, Abe red (red smear cheese), mild Mühlebach full fat cheese

CASCHIEL 11

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

Aged Schlossberger cheese, Abe red (red smear cheese), mild Mühlebach full fat cheese, Wild Mountain full fat cheese, Schalkino blue mold cheese, Fessli young goat cheese

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

Served with apple fig mustard, butter and our Tschadun special bread.

Zusätze

Gerstensuppe	4.5
Safran-Risotto	5
Käseschnitte	3.5
Crevette auf Tomatenkompott	6.5
Bruschetta (vegetarisch)	3.5

Addings

Barley soup	4.5
Saffron-risotto	5
Cheese toast	3.5
Prawn on tomato compote	6.5
Bruschetta (vegetarian)	3.5