

## 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	4.5
Crevette auf Tomatenkompott	6.5
Bruschetta (vegetarisch)	3.5

## Addings

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