

Tschadun

**GENIESSE VON 18:00 UHR BIS 21:30 UHR UNSERE FEINE
TSCHADUN PLÄTTLI ODER EINE BELEGTE KNUSPRIGE
BAGUETTE!**

EXTRAORDINARI 27.5

Bündnerfleisch, Yak-Salamettli, Tessiner Rohschinken,
Kräuterspeck aus den Bergen

MICHEDAU 26.5

Bündnerfleisch, Tessiner Rohschinken, Kräuterspeck aus den Bergen, Schlossberger alt, Abe
rot (Rotschmierkäse), milder Mühlebach Vollfett

CASCHIEL 23

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.

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

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

FOLLOW US:



 #restauranttschadun | @allegralodge 

RATE US:

