

Tschadun

Spisas freidas

Tagessuppe	11.5
Raffiniert gewürztes Tartar vom Rind mit Wachtelei serviert mit Toast und Butter	18.5 33.5
Salat vom Feld „Art Tschdun“ an unserem beliebten Hausdressing	12.5
Knackiger Caesar Salat Lodge Style mit Poulet oder Riesencrevetten an unserem hausgemachten Dressing	20.5 26.5

Süss-Saures Hokaidopüree 26.5
begleitet von gebratenen Riesencrevetten und Lauchstroh

Vegivariante: 23.5
mit Knoblauchcrostini

Verlorenes Ei auf Rahmspinat 13.5
mit würziger Belperknolle verfeinert

Käseschnitte „Schellen-Ursli“ 17.5
mit würzigem Bergkäse und Salatbouquet

Spisas cauldas

PER GUDER
Hausgemachte Pizokel 16.5 | 22.5

mit Käse und Butter dazu
frisches Apfelmus

Entrecôte vom Rind 46.5
mit Sauce Béarnaise,
dazu Züri-Frites und Gemüse

PHILIPPES MEGLIER

Alpen-Lodge-Burger mit Züri-Frites 26.5
Leckeres Hackfleisch (100% Rind)
im Brioche-Bun mit würzigem Käse
und hausgemachter BBQ Sauce

Cordon Bleu vom Schwein 36.5
gefüllt mit Raclettekäse
und Bauernsaftschinken serviert mit
Züri-Frites und kleinem Salat

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb 43.5
an einer Champignonrahmsauce
dazu Rösti und Gemüse

ISABELLES PREFERIDA

Lammrücken «Ambassador» 46.5
serviert mit sämigen Risotto und
Gemüsevariation

Gebratenes Bio Forellenfilet aus Bachs 42.5
mit Mandeln, Rahmspinat, Butterreis
und hausgemachter Mayonaise

Frisch zubereitete Äplerrösti
mit Käse und Spiegelei 22.5
mit Käse, Spiegelei und Speck 24.5

ALPÖHIS KLASSIKER

Gehacktes vom Rind 25.0
mit Hörnli, würzigem
Bergkäse und frischem Apfelmus

PHILIPPES CHAPELLI

Cappelletti 24.5 | 28.5
mit Steinpilzfüllung an beurre Noisette

Declarazium:

Rind: ARG / Kalb: CH / Schwein: CH / Poulet: CH / Lamm: AUS
Crevetten: VN

FOLLOW US:



Für Informationen zu enthaltenen Allergenen frage einfach unsere Mitarbeiter.

RATE US:



Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

#restauranttschadun | @tschadun