

# Tschadun

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

## **EXTRAORDINARI 29**

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

## **MICHEDAU 27**

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

## **CASCHIEL 25**

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:**



# Tschadun

ENJOY FROM 06:00 PM TO 09:30 PM OUR TSCHADUN  
APERITIF PLATTERS OR A CRISPY SANDWICH BAGUETTE!

## EXTRAORDINARI 29

Dried Bündner meat, yak salami, raw ham from Ticino,  
raw herbal bacon from the mountains

## MICHEDAU 27

Grisons beef, raw ham from Ticino, raw herbal bacon from the mountains, aged  
Schlossberger cheese, Abe (red smear cheese), mild Mühlebach full fat cheese

## CASCHIEL 25

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

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

**Our Yak** meat comes from **Ohrüti, an organic farm in Tössbergland**. The Yaks spend the summer in the fields of Tössstal and by the Lukmanier Pass. They eat only grass and fine alpine herbs. The meat is tender, lean, rich in iron and zinc and is more flavorful than beef.

Our **cheese specialities** come from the **cheese dairy Camenzind in Schalchen**, in the beautiful Zurich uplands as well as from the **cheese dairy Jumi Bern**.

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

FOLLOW US:



 #restauranttschadun | @allegralodge 

RATE US:

