



restaurant & bar
Tschadun

allegra
lodge

APÉRO ANGEBOT | APERITIF SUGGESTION

TSCHADUN APÉRO-PLÄTTLI
Genuss mit edlen und regionalen
Schweizer Spezialitäten!

TSCHADUN APERITIF PLATTER
Enjoyment with fine and regional
Swiss specialties!

EXTRAORDINARI

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

14.5

MICHEDAU

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

14.5

CASCHIEL

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

12.5

Alle Apéro-Plättli werden mit Apfel-Feigen-Senf,
Butter und unserem Tschadun Spezialbrot serviert.

EXTRAORDINARI

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

14.5

MICHEDAU

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

14.5

CASCHIEL

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

12.5

All aperitif platters are served with apple, fig and
mustard, butter and our Tschadun speciality bread.

ERGÄNZUNGEN

Gerstensuppe	5.5
Safran-Risotto	6.0
Fleischkügelchen mit BBQ-Sauce	6.5
Käseschnitte	6.0
Crevette auf Tomatenkompott	8.0
Bruschetta (vegetarisch)	5.0

ADDINGS

Barley soup	5.5
Saffron-risotto	6.0
Meatballs with BBQ-Sauce	6.5
Cheese toast	6.0
Prawn with tomatoes compote	8.0
Bruschetta (vegetarian)	5.0

Follow us:



Alle Preise pro Person in CHF und inkl. MwSt. | All prices per person in CHF incl. VAT

Rate us:



#restauranttschadun | #allegralodge