



Flamed tart from Alsace

	Gross	Klein
Original Gratinée Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Fromage blanc Bacon, onions, single cream, cheese	19.50	15.50
Forestière Gratinée Champignons, Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Fromage blanc Mushrooms, bacon, onions, single cream, cheese	22.50	18.50
Knoblauch Gratinée Knoblauch, Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Fromage blanc Garlic, bacon, onions, single cream, cheese	21.50	17.50
Vegetarisch Saisongemüse, Crème fraîche, Fromage blanc Seasonal vegetables, single cream, cheese	21.50	17.50
Poulet Curry Pouletstreifen, Curry, Paprika, Crème fraîche, Fromage blanc Chicken stripes, curry, paprika, single cream, cheese	23.50	19.50
Thon Thon, Tomatenwürfel, Zwiebeln, Crème fraîche, Fromage blanc Tuna, tomato dices, onions, single cream, cheese	24.50	20.50
Apfel Zimt / sweet Apple-Flammkuchen Apfelstücke, Zucker, Zimt, Crème fraîche Apple, sugar, cinnamon, single cream	18.50	15.50



Zusatzgedeck pro Person 3.50
Alle Preise in Schweizer Franken

Salat / Salad

Grüner, gemischter Blattsalat mit Rucola
Green salad with garden rocket

Sie können zwischen französischer
und italienischer Salatsauce wählen

You can decide between French
or Italian dressing



8.50

Für Zwischendurch / Snack

Pommes Frites
French Fries



9.00

Suppe / Soup

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe
Grisons barley soup

11.50



Bitte beachten Sie auch unser
tägliches Spezialangebot!
Please note our Daily Specials!

Zusatzgedeck pro Person 3.50
Alle Preise in Schweizer Franken



Käsefondue

aus eigener Hausmischung

Cheese Fondue home style cheese mixture

Klassisches Käsefondue

Classic cheese fondue

25.50 pro Person

Tomaten-Fondue

mit frischen und getrockneten Tomaten

Tomato fondue

with fresh and dried tomatoes

27.50 pro Person

Alpenkräuter-Fondue

Alp-herb fondue

27.50 pro Person

Hirschen Fondue mit Speck, Zwiebeln, Pilzen und Kräuter
Hirschen fondue with bacon, onions, mushrooms and herbs mixed
29.50 pro Person

Rezentes Fondue

mit 50% Fürtüfel-Käsemischung von der Käserei Studer in Amriswil

Hot Fondue (spicy)

27.50 pro Person (**ab 2 Personen**)

Beilagen

Garnishings

Gschwellti (Pellkartoffeln)

Young potatoes

3.00 pro Portion

Essiggurken, Silberzwiebeln,

Maiskölbchen, frische Birnen

Gherkins, onions, baby corn and fresh pears

4.00 pro Portion

En Guete!

Enjoy your meal!

Zusatzgedeck pro Person 3.50

Alle Preise in Schweizer Franken





Raclette

mit Kerzenschein

Raclette - with candle light

Grindelwalder Raclette Käse
Nature und Pfeffer



Grindelwald raclette cheese
Natural and pepper

Dazu servieren wir Ihnen:

- Gschwellti (Pellkartoffeln)
- Essiggurken
- Silberzwiebeln
- Maiskölbchen
- Frische Birnen



Garnishings:
Young potatoes
Gherkins
Onions
Baby corn
fresh pears

pro Person

29.50

per person

Zu Ihrem Fondue oder Raclette
servieren wir Ihnen gerne
einen Teller Trockenfleisch
pro Portion

With your fondue or raclette
we are happy to serve you
a plate of dried meat
per portion

20.00

Unsere Weinempfehlung zu Fondue und Raclette

Our wine suggestion to fondue and raclette



Klassischer Neuenburger Weisswein, typisch zu Käsegerichten
trockener Weisswein mit süßem Abgang
Château d'Auvernier
Thierry Grosjean
Chasselas
2022

0.75 Liter

42.00



Zusatzgedeck pro Person 3.50
Alle Preise in Schweizer Franken

Süsse Verführung – Sweet Dreams



Schoggicoupe Hirschen
Schokoladen-, Kaffee- und
Walnussrahmglace mit hausgemachter
Schokoladensauce
12.50
Mini Coupe 9.00

Coupe Dänemark
Vanille-Rahmglace mit hausgemachter
Schokoladensauce
12.50
Mini Coupe 9.00



Banana Split
3 Kugeln Vanille-Rahmglace mit
hausgemachter Schokoladensauce
und Banane
12.50
Mini Coupe 9.50

Meringues «usem Ämmital»
Meringues mit Glace **12.00**
Meringues mit Rahm **9.00**



Coupe Amaretto
Vanille-, Walnuss- und
Caramel-Rahmglace mit Rahm
11.50

Coupe Smarties
Vanille- und Schokoladen-
Rahmglace mit Smarties
5.50



Flammkuchen Apfel-Zimt/

Flamed apple-cinnamon tart

Apfelstücke, Zucker, Zimt, Crème fraîche

Apple slices with sugar, cinnamon and creme fraiche

gross/**large**

klein/**small**

18.50

15.50

Hausgemachter Apfelstrudel/Homemade apple strudel

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Rahm

Homemade apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream

12.50

**Verlangen Sie gerne nach unserer
detaillierten Dessertkarte**

Alle Preise in Schweizer Franken