

MENÜ Fondue-Plausch Grüntal

VORSPEISE

Auf geht's

Bündnerplatte mit Trockenfleisch, Speck, Salsiz, Bergkäse und Birnbrot
oder
Alpenfladen mit Olivenöl, Bergsalz & Alpenkräutern
oder
Salatschüssel Maison mit bunten Saisonsalaten, Ei, Brotcroûtons
an feinem Huus-Dressing

FONDUE

**À discrétion
zur Auswahl**

Moitié-Moitié
Huus-Mischig nach geheimem Huus-Rezäpt
Äpler mit Knoblauch & Bergkräutern
Forestière mit Steinpilzen
Füürrio mit frischen Peperoncini
High Society mit Champagner & Trüffel
Wird jeweils mit Brotwürfel, Gschwellti, Cornichons, Maiskölbchen &
Silberzwiebeln serviert

DESSERT nach Wahl

Süesses

Zitronensorbet oder mit Vodka (+ CHF 3)
oder
Hausgemachtes Maroni Tiramisu, Kakaostaub
oder
Hausgemachte Crèmeschnitte

Menü mit Bündnerplatte CHF 59
Menü mit Alpenfladen
oder Salat CHF 56
Menü mit Dessert + CHF +6
*** Menü High Society + CHF 9**



VORSPEISEN

Auf geht's	Tagessuppe (nach Tagesangebot)	CHF 9
	Bündnerplatte mit Trockenfleisch, Salsiz und Bergkäse mit Bauernbirnbrot	als Vorspeise CHF 19 als Hauptgang CHF 26
	Alpenfladen mit Olivenöl, Bergsalz & Alpenkräutern	CHF 18
	Alpenfladen Original mit Crème, Rohschinken & Zwiebeln	CHF 19

SALATE

Us em Garte	Salatschüssel Maison mit buntem Saisonsalaten, Ei, Brotcroûtons an feinem Huus-Dressing p./P.	CHF 12
--------------------	--	--------

FONDUES 300 g pro Portion

Les Fondues	Moitié-Moitié	CHF 29
	Huus-Mischig nach geheimem Huus-Rezäpt	CHF 29
	Äpler mit Knoblauch & Bergkräutern	CHF 30
	Forestière mit Steinpilzen	CHF 30
	Füürio mit frischen Peperoncini	CHF 30
	High Society mit Champagner & Trüffel	CHF 39
	Wird jeweils mit Brotwürfel serviert	
	Supplement Fondues 100 g	CHF 10
	Supplement Fondue High Society 100 g	CHF 15
	Cornichons, Maiskölbchen & Silberzwiebeln	CHF 5
Portion Gschwellti	CHF 5	
Kirsch zum Brotwürfel Tunken	4 cl CHF 6	



SCHWIIZER CHUCHI

Tüppisch	Hausgemachte Capuns nach altem Familien-Rezept aus dem „Domleschg“ mit Nussbutter und Bergkäse überbacken als Vorspeise	CHF 28 CHF 19
	à discrétion ab 2 Personen inkl. Vorspeise buntem Saisonsalat in Salatschüssel	p.P CHF 42
	Paniertes Kalbsschnitzel, Pommes frites, Gemüse garnitur	CHF 39
	Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Rösti	CHF 39
	Cordon Bleu vom Kalb am Knochen (Kalbskotelet ca. 400g) Bündner Käse – Rohschinken, Gemüsebouquet	CHF 48
Burger	Züri Burger - Angus Beef Burger (180g) im Brioche mit Chimichurri Haussauce, Essiggurke, Tomate, Balsamico Zwiebeln, Käse Speck, Coleslaw-Salat, Pommes frites	CHF 28
Vegi	Hausgemachte Spätzli-Pfanne mit Gemüse	CHF 24
	gratiniert mit Raclette-Käse und Röstzwiebeln	
	Hausgemachte Raclette-Rösti	CHF 19
	+ Tomaten	CHF 3
	+ Spiegelei	CHF 3
	+ Bauernschinken	CHF 4
Fisch	Eglifilets im Teig, serviert mit Tartar Sauce und gemischtem Salat	CHF 28
Wild	Hirschschnitzel, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glasiere Maroni Rotwein Birne	CHF 44
	Hirschbratwurst, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glasiere Maroni Rotwein Birne	CHF 35



FONDUE
plausch
GRÜNTAL
≈ RESTAURANT ≈

DESSERTS

Hausgemachtes Marroni Tiramisu, Kakaostaub	CHF 9
Hausgemachte Crèmeschnitte	CHF 8
Zitronensorbet	CHF 9
mit Vodka	CHF 12
Vermicelles mit Meringues und Rahm	CHF 10
Vermicelles mit Meringues, Vanilleglace und Rahm	CHF 12

Fleischdeklaration: Wir servieren vorwiegend Schweizer Fleisch und Geflügel, Ausnahmen sind entsprechend deklariert.

Allergene: Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Dich unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7 % MwSt

FONDUE
Plausch
GRÜNTAL
 ≈ RESTAURANT ≈

WEINE ZUM FONDUE

Glas 1 dl

Flasche 7.5 dl

**Weissweine
 Schweiz**

St-Saphorin, Lauvaux AOC, Magistrale, Vaud

CHF 8.00

CHF 48.00

Helles Gelb, Blütenduft und Feuersteinnuancen. Am Gaumen füllig, weich, finessereich mit feiner Säure, ausgeglichen mit angenehmem Abgang

Féchy, Forlane AOC, Vaud

CHF 7.50

CHF 46.00

Fein, fruchtig, elegant und samtig, wird dieses Prunkstück der Waadtländer Côte auch den anspruchsvollsten Geniesser zufriedenstellen.

Aigle AOC, Les Murailles, Vaud

CHF 58.00

Kräftiges Blütenbukett, mit feinen Hefenuancen, im Antrunk rassig und gut ausgewogen, feinfruchtig und lebhaft, mittelkräftig mit leichter Herbe im Ausklang. Ein Klassiker, der über die Schweiz hinaus bekannt ist.

Heida Grand Métral, Provins Valais, AOC Valais

CHF 56.00

Ein Weissler mit Format. Der Heida aus dem Wallis offenbart frische Südfrüchte- und Mangoaromen, begleitet von würzigen Noten. Als saftiger Weissler mit rassiger Mineralität ist er am Gaumen von lebhaft fruchtigem Geschmack.

Dézaley, Lavaux AOC, Grand Cru Clos des Moines

CHF 59.00

Der Chasselas aus dem Lavaux. Im Glas leuchtendes Strohgelb. In der Nase Zitrus-, Apfel- und Blütentöne. Im Gaumen rassige Frische und tolle Balance. Eine Meisterleistung der Stadt Lausanne.



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7 % MwSt

GEBRANNTES WASSER

Schnapps	Kirsch Original Willisauer	37,5%	2cl	CHF 6.00
	Williams Original Willisauer	37.5%	2cl	CHF 6.00
	Zwetschgen Original Willisauer	37,5%	2cl	CHF 6.00
	Pflümli Original Willisauer	37.5%	2cl	CHF 6.00
	Pasesanella Grappa Amarone	41,5%	2 cl	CHF 9.50
	Paesanella Grappa Brunello	41,5%	2cl	CHF 9.50

WARMES GETRÄNKE

Wärmendes	Kaffee			CHF 4.70
	Espresso			CHF 4.70
	Doppelter Espresso (Doppio)			CHF 6.20
	Latte Macchiato			CHF 5.50
	Tee Frischer Pfefferminze / Ingwert / Schwarz / Grün			CHF 5.00
	Heisse Schoggi			CHF 4.90
	Kaffee Luz			CHF 7.00
	Schümli Pflümli			CHF 8.00
	Coretto Grappa			CHF 7.50
	Glühwein			CHF 6.00
	Tee Rum			CHF 7.00



DAS WORT ZUM FONDUE

Man munkelt, dass gemäss BAG auf folgende Massnahmen bei einem Fondueessen dringend zu achten sei:

1. Einzeln rühren.

Vor Beginn des Fondueplausches ist mittels Würfels eine Reihenfolge zu bestimmen, damit immer nur eine Gabel im Caquelon ist.

2. Brot desinfizieren

Jedes Brot ist vor dem Tunken mit Kirsch zu desinfizieren.

3. Der Schnaps danach

Nach dem Genuss des Fondues ist schluckweise mit mind. 1dl Hochprozentigem zu gurgeln, um den Mund-Rachen-Bereich sowie die Speiseröhre zu desinfizieren.

AMEN



FONDUE
plausch
GRÜNTAL
≈ RESTAURANT ≈



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7 % MwSt