



Vorspeisen

Pro Person CHF

Salat in der Schüssel zum Teilen (ab 1 Person) 12

Bunte Blattsalate, Gemüse, Ei, Körner und Croûtons

Unser Salat in der Schüssel wird wahlweise mit French, Balsamico oder Hausdressing serviert.

Rucolasalat 15

mit gehobeltem Parmesan, Olivenöl und Balsamico

Tschaler Teller (130g) 28

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Bauernspeck und Bergkäse

Kleine Portion (70g) 20

Käsefondues

Unsere Gletscher Käsefondues sind hauseigene Mischungen von Hans Jörg Wüthrich (Sennerei in Pontresina) und werden ausschliesslich mit frischen Zutaten hergestellt.

Unsere Gletscher Käsefondues servieren wir Ihnen ab 2 Personen.

Pro Person CHF

Il Tschaler Fondue (350g pro Person) 29

Rezept streng geheim, fragen Sie nie danach!

Eins kann der Küchenchef sagen: vier auserlesene Schweizer Käse, Weisswein, Kirsch und Gewürze

Moitié-Moitié Fondue (350g pro Person) 29

Auserlesener Gruyère und Fribourger Vacherin, Weisswein, Kirsch und Gewürze

Champagner-Trüffel Fondue (350g pro Person) 37

Vier auserlesene Schweizer Käse mit Sommertrüffel, Kirsch und Gewürzen und à la Minute mit einem Schuss prickelndem Laurent-Perrier Champagner serviert

Portion Rheintaler Raclette Kartoffeln 5

Portion frische Ananas (100g) 5

Portion frische Birnen/Äpfel (100g) 5

Raclette

Pro Person CHF

Glacier Raclette – à discretion

36

7 Monate gereifter Gletscher Raclette Käse,
kleine Rheintaler Kartoffeln, Essiggurken,
Maiskolben, Tomaten und Silberzwiebeln.

Der süsse Abschluss

CHF

Interpretation von der Zuger Kirschtorte 13

Meringue mit Eis und Schlagrahm 13

Coupe Dänemark mal anders 15

Glaces und Sorbets

Vanille, Baumnuss, Schokolade

Heidelbeere, Zwetschge und Aprikose

Preis pro Kugel 4

Portion Schlagrahm 2

Kinder bis 12 Jahre in Begleitung der Eltern erhalten alle Fondues als Kinderportion für CHF 15.