



Winterküche 2022

Bündner Gerstensuppe mit hausgemachtem Kräuteröl	10.50
 Wintersalat an Balsamico-Vinaigrette Grüner Salat, Chicorée, Orange, Apfel, Parmesan und geröstete Baumnüsse	14.50
Winter-Flammkuchen mit geräuchertem Scamorza-Käse, Salsiccia und Radicchio	23.50
 Chili sin Carne Hausgemachtes veganes „Chili con Carne“ mit Ackerhack	23.50
Aargauer Zwetschgen-Braten mit Kartoffelstock, Seeli und Federkohl-Gemüse	26.50
Coniglio all'Ischitana Kaninchen geschmort nach einem Rezept aus Ischia, Italien mit cremiger Polenta	29.50
Rotwein Zwetschgen mit Zimtglace und Rahm	10.50
Apfelküechli mit Vanille-Glacé und Rahm	11.50

Exklusiv auf unserer gemütlichen Winterterrasse servieren wir Ihnen

Käsefondue von der Molki Meiringen



mit feinem Brot von unserem Bäcker aus Meiringen und buntem Essiggemüse

ab 2 Personen	27.50 pro Person
+ saisonale Früchte	5.50
+ Bündnerfleisch	13.50
+ Gläsli Kirsch 4cl	5.50

L'Heravi Crianza

Garnatxa, Samsó aus biologischem Anbau
Vinyes d'en Gabriel / Montsant / Spanien

10 cl 7.40
Flasche 75 cl 51.00

 = vegetarische Gerichte
 = vegane Gerichte

Salsiccia / Schwein - CH
Kaninchen - EU

