

Hauspezialitäten / Specials



71. Chateaubriand Serviert auf Heißem Stein mit Verschiedenen Saucen Pommies Frites und Gemüse.

Chateaubriand (Beef Tenderloin)
Served on Hot Stone with Various
Sauce Vegetables and French Fries.

850.- Import

72. Fondue Bourguignonne (Import)

Beef Fondue with Various Sauce
and Assortet Vegetable.

820.- 1 Pers. / 1540.- 2 Pers.



73. Fondue Chinois emit Vershiedenen Saucen.

Fondue Chinois Sliced Beef, Pork
and Chicken Choice of Different
Sauces.

720.- 1 Pers. / 1340.- 2 Pers.

74. Klassisches Käseraclette mit Kartoffeln und Garnitur.

Swiss Cheese Raclette with
Potatoes and Garnishing.

580.- 1 Pers. / 1050.- 2 Pers.



75. Schweizer Käsefondue 400gr.

Swiss Cheese Fondue.

790.-

76. Käseschnitten Nach Art Des Hauses.

Melted Cheese on a Slice of
Bread, Garnished.

470.-



Alle Hauptgerichte inklusive Tagessuppe und Salatbuffet
All main courses including soup of the day and salad bar