



71

71. Chateaubriand serviert auf heißem Stein mit verschiedenen Saucen, Pommes Frites und Gemüse

Chateaubriand (beef tenderloin) served on hot stone with various sauces, vegetables and French fries

490.- Local 850.- Import (Australian Black Angus)

72. Fondue Bourguignonne (Local)

Beef Fondue with various sauces and assorted vegetables

490.- 1 Pers 870.- 2 Pers

Fondue Bourguignonne (Import)

Beef Fondue with various sauces and assorted vegetables

940.- 1 Pers 1,650.- 2 Pers



72

73. Fondue Chinoise mit verschiedenen Saucen

Fondue Chinoise, sliced beef, pork and chicken, choice of different sauces

450.- 1 Pers 850.- 2 Pers



75

74. Klassisches Käseraclette mit Kartoffeln und Garnitur

Swiss cheese raclette with potatoes and garnishing

490.- 1 Pers 940.- 2 Pers



73

75. Schweizer Käsefondue 400 gr.

Swiss cheese fondue

720.-



76

76. Käseschnitten nach Art des Hauses

Melted cheese cuts on sliced bread, garnished

350.-

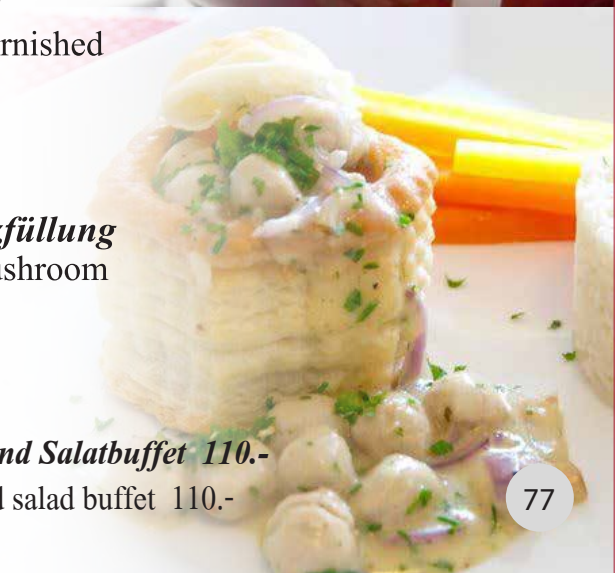


74

79. Pastetli Filet vom Schwein mit Pilzfüllung

Pastetli stuffed with pork filet and mushroom

350.-



77

Zu allen Spezialitäten auf Wunsch Tagessuppe und Salatbuffet 110.-

For all main courses if you wish soup of the day and salad buffet 110.-