



Fondue Chalet Al Capone



Vorspeisen:

<i>Grüner Salat</i>	<i>9.50</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>12.-</i>
<i>Gemüsesuppe a la Chef mit Crème fraîche</i>	<i>13.-</i>
<i>Bündner Fleisch Teller 80 gr.</i>	<i>19.-</i>

Fondue:

Alle Fondues 300 gr. pro Person werden mit Brot serviert

<i>Hausmischung</i>	<i>Vier auserlesene Schweizerkäse</i>	<i>29.-</i>
<i>Moitié - Moitié</i>	<i>Gruyère und Friburger Vacherinkäse</i>	<i>32.-</i>

Zusätzlich zum Fondue oder Raclette

<i>Gschwellti (Pellkartoffeln)</i>	<i>8.-</i>
<i>Cornichons und Silberzwiebeli</i>	<i>5.-</i>
<i>Ananas und Birnen gemischt</i>	<i>5.-</i>
<i>Extra Knoblauch</i>	<i>2.-</i>
<i>Kirsch 4 cl</i>	<i>8.-</i>

Raclette à discretion

<i>Serviert mit Gschwellti, Cornichons, Silberzwiebeli und Maisköbbli</i>	<i>34.-</i>
---	-------------

Wein Empfehlung:

<i>Molignon „Terre Promise“ Blanc AOC Valais Mathier Salgesch 7.5dl</i>	<i>54.-</i>
---	-------------

Fondue Chinoise ab 2 Personen à discretion

Kalb, Rind, Hirsch Gemüsebouillon mit Pommes frites oder Reis

Saucen: Cocktail, Knoblauch, Chimichurri und Curry *pro Person 65.-*