

Fondue Chalet Al Capone Vorspeisen:



Grüner Salat		11
Gemischter Salat		14
Tomaten Cremesuppe mit frischem Basilikum und Rahmhaube		13
Bündner Fleisch Teller 80 gr.		19
	Fondue:	
Alle Fondues à	discretion pro Person werden mit Brot serviert	
Hausmischung	Vier auserlesene Schweizerkäse	34
Moitié - Moitié	Gruyère und Friburger Vacherinkäse	39
Zuse	ätzlich zum Fondue oder Raclette	
Gschwellti (Pellkartoffeln)		8
Cornichons und Silberzwiebeli		5
Ananas und Birnen gemischt		5
Extra Knoblauch		2
Kirsch 4 cl		8
Wein Empfehlung Moligno 7.5d 54	on Terre Promise Blanc AOC Valais Mathier	Salgesch
	Raclette à discretion	
Serviert mit Gschwellti, Cornichons, Silberzwiebeli und Maiskölbli		34:
Fondu	e Chinoise ab 2 Personen à discretion	

Kalb, Rind, Hirsch Gemüsebouillon mit Fommes frites oder Reis

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