Fondue - Variationen ab 2 Pers.

(Typical Swiss cheese fondue minimum two persons)

Fondue Traditionell

klassische, traditionelle Käsemischung (traditional way)
Preis/Price per Pers. SFr. 23.50

Fondue hot

mit Peperroncinis (hot Pepperoncini)
Preis/Price per Pers. SFr. 23.50

Fondue Pesto Rosso

mit Tomatenpesto, Basilikum, Cashewnüsse (Tomatopesto, basil, Cashew nuts)
Preis/Price per Pers. SFr. 23.50

Kräuter Fondue

frische Kräuter, Petersilie, Basilikum, Oregano (with herbs, parsley, basil, oregano)
Preis/Price per Pers. SFr. 23.50

Kartoffelbeilage (Boiled potatoes) SFr. 4.50 Portion
Silberzwiebeln (pickled pearl onion) SFr. 4.50 Portion
Essiggurken-Stücke (small gherkin) SFr. 4.50 Portion
Kalte Gemüsebeilage (cold vegetables) SFr. 5.50 Portion

Epesses AOC 1dl SFr. 5.50 / Kirsch 2cl SFr. 5.00

inkl. 8 % MwSt

Fondue – Variationen ab 2 Pers.

(Typical Swiss cheese fondue minimum two persons)

Fondue picante

mit Cayennepfeffer und pikantem Dijon-Senf (red pepper, hot Dijon-Mustard)
Preis/Price per Pers. SFr. 24.50

Freiburger Art

Moitié-moitié, mit Freiburger Vacharinkäse (with special cheese)
Preis/Price per Pers. SFr. 24.50

Fondue Schnittlauch

mit viel frischem, fein gehackten Schnittlauch (minced chives)
Preis/Price per Pers. SFr. 24.50

Steinpilz Fondue

mit Steinpilzen, und traditioneller Käsemischung (with porcini-moschrums)
Preis/Price per Pers. SFr. 28.50

Fondue España

mit Choriziowürfel (hot Salami picante)
Preis/Price per Pers. SFr. 26.50

Kartoffelbeilage (Boiled potatoes) SFr. 4.50 Portion
Silberzwiebeln (pickled pearl onion) SFr. 4.50 Portion
Essiggurken-Stücke (small gherkin) SFr. 4.50 Portion
Kalte Gemüsebeilage (cold vegetables) SFr. 5.50 Portion
Epesses AOC 1dl SFr. 5.50 / Kirsch 2cl SFr. 5.00

inkl. 8 % MwSt

Fisch – fish

	SFr.
Zanderfilet „meuniere“ an Tomaten-Kapernsauce, dazu Reis (Fried Pike-Perch fillet with tomato-caper sauce, rice)	27.00

Fleischgerichte - meat

Kalbsbratwurst (180gr.) an Zwiebelsauce mit Pommes-Frites (Fried veal sausage with onion sauce and French fries potatoes)	21.00
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce serviert mit Pasta, Gemüse (Pork escalope with mushroom cream sauce and Pasta and vegetables)	24.50
Pouletbrust mit Senfrahmsauce, Reis und Gemüsegarnitur (Poulet-breast with mustard cream sauce, rice and vegetables)	24.50
Schweinssteak vom Nierstück „Walliser-Art“, überbacken mit Raclettekäse und Tomaten, Pommes-Frites (Pork steak gratinated with „Raclette-cheese“and tomato, French fries potatoes)	25.50
Kalbsschnitzel an feiner Zitronenrahmsauce, Reis und Gemüse (Veal escalope with Lemon cream sauce, rice and vegetables)	32.50
Entrecôte (Rind ca. 180g) Café de Paris, Gemüse, Pommes-Frites (Entrecôte (beef) café de paris sauce, vegetables, French fried potatoes)	37.00

Dessert – sweet dish

Hausgemachte Calvados-Tiramisu (Home-made „Tiramisu“with grated apples)	9.50
Tagesdessert-Hausdessert, auf Anfrage (Day dessert, homemade, on inquiry)	8.50

Gemischte kalte Platte / appetizer — SFr.

Schweizer Käse verschiedene, Parmesan, Oliven, Chorizo (Swiss cheese different, parmesan, olives, chorizo)	12.50 / 17.50

Vorspeisen – starter / Suppen - soup

Kartoffelcremesuppe (Potato cream soup)	8.50
Bunter Blattsalat an Hausdressing (Green salad)	7.00
Gemischter Salat mit verschiedenen saisonalen Sorten (Mixed salad)	8.50
Tomaten-Mozzarella Salat, Olivenöl und frischem Basilikum (Tomato-Mozzarella salad with olive oil and fresh basil)	12.50 /17.50

Pastagerichte und Vegetarisch - Pasta

Penne rigate an Tomatensauce verfeinert mit Olivenöl (Slim macaroni with tomato sauce and olive oil)	18.00
Penne rigate all'arrabbiata, Olivenöl, Peperoncini, (scharf) (Slim macaroni with hot tomato sauce and chilli)	18.50
Penne rigate al pesto, mit Basilikum-Pestosauce (Slim macaroni with Pestosauce)	19.50
Tomaten-Mozarellaravioli an Tomatensauce mit Basilikum (Tomato-Mozzarellaravioli with tomato sauce and basil)	21.50
Herz-Limonenravioli, Ricotta-Limettenfüllung, Paprikarahmsauce (Lime-Ravioli with Ricotta-Lime stuffing, Paprika cream sauce)	23.50
Saisonal: Grüne Spinat-Ravioli, - oder Spargel-Bärlauch Ravioli mit Gemüsefüllung aus Erbsen, Tomaten, Sellerie, an zerlassener Butter (green Spinach-Ravioli stuffed with , several vegetables, butter sauce) (Asparagus-Ravioli stuffed with, savage garlic, butter sauce)	22.50

Kinderteller – child's plate — SFr.

Chicken –Nuggets mit Pommes-Frites	12.50
Pasta an Tomatensauce	10.50

Weine

SFr.

Schaumwein / Sparklingwine

	1dl	75cl
Prosecco, La Riva dei Frati, Valdobbiadene	7.00	48.00

Weissweine / Whitewine

Schweiz	1dl	5dl
Mont sur Rolle AOC	4.50	22.50
Epesses, Lavaux AOC	5.50	27.50
Yvorne, Chablais AOC	5.80	29.00
Gespritzter Weisswein	6.00	

Weissweine, Flaschenqualität offen / Whitewine

	1dl	75cl
Schweiz, Vully blanc AOC, Derron & Fils, Môtier	5.70	39.50
Südafrika, Chardonnay Glen Carlou, Paarl	6.50	45.00
Italien, Roero Arneis DOCG, G. Almondo, Piemont	6.20	43.00

Roséweine, Flaschenqualität offen

	1dl	75cl
La Rosa del Salento IGT, Puglia	5.50	38.50

Rotweine / Redwine

Schweiz	1dl	5dl
Dôle du Valais AOC	4.50	22.50

Rotweine, Flaschenqualität offen / Redwine

	1dl	75cl
Schweiz, Pra Rosso DOC, Merlot del Ticino, Tessin	6.00	42.00
Italien, Primitivo del Salento IGT, Apulien	6.30	44.50
Californien, Cabernet Sauvignon, Grand Circle	6.50	45.00
Spanien, Tempranillo DO, Finca Antigua , Mancha	5.50	38.50

Flaschenweine weiss / Whitewine

	75cl
Schweiz, Valais, Heida AOC, Orsat, Primus Classicus	45.50

Flaschenweine rot / Redwine

Schweiz, Wallis, Humagne rouge 12/13, Le Rhyton d'Or, Leytron	58.00
Frankreich, Rhone, Château Signac AOC "Terra Amata" 08 Chât. Signac	58.00
Italien, Toscana, Vino Nobile di Montepulciano DOCG 10, Az. De Cerro	62.00
Spanien, Rioja, Rioja Reserva Emperatriz DO 08, Finca Emperatriz	59.00
Portugal, Douro, Altano Organic DO 10/11,Symington Family Estates	58.00

-alle Preise inkl. MwSt

Arlequin
Restaurant und Bar

Glace-Kugeln diverse Aromen – Ice cream SFr.

Rahmglace: Vanille, Erdbeer, Ice-Cafe, Schokolade pro Kugel	3.30
(Vanilla, strawberry, coffee, chocolate)	scoop 3.30
mit Rahm 1.30, with cream 1.30	

-alle Preise inkl. 8% MwSt

Fleisch-Deklaration: Rind-, Kalb- und Schweinefleisch: Schweiz