

Vorspeisen	Grüner Salat Gemischter Salat Kürbiscremesuppe	8.50 10.50 10.50
Alphötta-Spätzlipfanne	Feine Käsespätzli mit Röstzwiebeln, Apfelmus	26.50
Käse-Fondue à discrétion	Zum Fondue servieren wir Silberzwiebeln, Essiggurken, Pfirsich- und Birnenschnitze, Brot und Kartoffeln. Auf Wunsch mit frischen Chilli	31.00
Raclette à discrétion	Raclettekäse, Kartoffeln, Silberzwiebeln, Essiggurken Pfirsich- und Birnenschnitze	31.00
Fleischfondue à discrétion	Fondue Chinoise mit Bouillon inkl. Salat und Pommes Frites, 5 verschiedene Saucen, Fleischplatte mit Rind, Schwein, Poulet	52.00
Zusätzlich zum Käse-Fondue oder Raclette empfehlen wir:	Portion Speck Portion Mostbröckli	9.50 11.50

Fleischherkunft: Poulet: CH, Schwein: CH, Rind CH/UY, Chicken Nuggets: CH/BR Für Informationen zu Allergenen in den Gerichten, wenden Sie sich an unser Personal.



Pro Montagna	Mix-Brett, Berg Grisoni (Salsiz) mit Bio Bündner Bergkäse	25.00
auf dem Holzbrett	Berg Grisoni (Salsiz), Lieferant: Spiess, Schiers	14.00
	Bio Bündner Bergkäse	12.00

Pro Montagna, das sind authentische, hochwertige Spezialitäten aus den Schweizer Bergen. Das heisst, alle Rohstoffe stammen aus dem Berggebiet und werden auch dort verarbeitet. Ausserdem fliesst mit dem Kauf eines Pro-Montagna-Produkts immer ein bestimmter Betrag an die Coop Patenschaft für Berggebiete, die wiederum die Bergbauernfamilien unterstützt.



Kinder Hits bis 12 Jahren	Portion Pommes Frites	7.50
	Chicken Nuggets 4 Stk. mit Pommes Frites	11.50
	Feine Käsespätzli, Apfelmus (auf Wunsch mit Röstzwiebeln)	12.50
	Käsefondue oder Raclette zum Mitessen	12.50
	Fleischfondue zum Mitessen	19.50
Dessert	Apfelstrudel mit Rahm oder Vanillesauce	9.50
	Mousse au Chocolat	7.50
	1 Kugel Eis mit Rahm	5.50



Weine weiss	10cl	20cl	50cl	75cl	
Weisswein gespritzt süss / sauer		8.50			
Riesling Clos Domaine, Hofkellerei Liechtenstein, Österreich Steinobst, zarte Marille; Papaya, Litschi, Maracuja, sehr brilliant in der Fruchtführung, elegant und glockenklar, angenehm, rassig.	6.50	13.00	32.50	45.00	
Aigle Les Murailles Blanc, Chablais AOC, Schweiz 70cl Kräftiges Blütenbukett mit feinen Hefenuancen, feinfruchtig und lebhaft, mittelkräftig mit leichter Herbe im Ausklang.	7.00	14.00	35.00	49.00	
Casalforte Pinot Grigio delle Venezia DOC, Italien Vollmundiger und fruchtiger Wein mit angenehmen Zitrusnoten von Grapefruit und balsamischen Duft von Salbei. Am Gaumen herrlich frisch.	6.00	12.00	30.00	42.00	
			314		Para Principal

Weine rot	10cl	20cl	50cl	75cl	
Vaduzer Pinot Noir Herawingert, Liechtenstein Brillantes kräftiges Rubinrot, herrlich betontes Früchtebukett mit Nuancen von dunklen Kirschen. Im Gaumen beeindruckende, lang anhaltende Fülle und Tiefe.	7.50	15.00	37.50	53.00	
Roncaia Merlot Ticino DOC, Schweiz Kräftiges dunkles Rubinrot, volles Bukett, intensiver Duft nach Brombeeren und Kirsc	7.50 Chen	15.00	37.50	55.00	ACO I
Bio Tamaral Crianza Ecológico Ribera del Duero, Tempranillo, Spanien In Eichenfässern gereift, rubinroter, dunkelfarbiger Wein. Körperreich, gut strukturier	7.50 t.	15.00	37.50	52.00	
Calmelo Primitivo di Manduria Barricato DOC, Apulien/Puglia, Italien Ein betörender Duft nach Beeren, etwas Zwetschge und Dörrobst, dazu eine leichte Röstaromatik und gut gestützte Tannine.	6.50	13.00	32.50	45.00	00-
Unplugged Zweigelt Hannes Reeh, Burgenland, Österreich Rote Kirschen, Holunder und würziges Rosenholz; sehr elegant und frisch gebaut, feiner Extrakt mit viel Druck, gehaltvolles Tannin.	7.50	15.00	37.50	52.00	

kt und Champagner	Prosecco 10cl	9.00	75cl	59.00		
	Moët & Chandon Ice Imperial Champagne AOC		75cl	125.00		
	Hugo (Prosecco, Holundersirup, Mineral und Pfefferminzblätter)			11.50		
	Apérol Spritz (Apérol, Prosecco, Mineral und Orangenschnitz)			11.50	No.	
	Lillet Berry (Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren)			11.50		
	Alkoholfreie Hugo, Apérol Spritz und Lillet Berry je			9.50		
ım	Diplomatico Exclusiva	40%	2cl	6.50		
	Zacapa Cent 23 Years	40%	2cl	6.50		
	Barcelò Imperial Premium Blend	43%	2cl	11.00		á
арра	Berta Nebbiolo Barolo TreSoliTre	45%	2cl	12.50		
**	Marzadro Le 18 Lune	41%	2cl	7.50		
	Sibona Grappa di Moscato	42%	2cl	7.50		
n	27 Appenzeller Dry Gin mit Fever Tree Tonic oder Lemon Water	43%	4cl	13.00		TIME.
eisser Gin	27 Woodfire Appenzeller Glow Gin, mit Wasser aufgegossen	35%	4cl	11.00		THE STATE OF
erdauerli	Appenzeller Alpenbitter (29%), Haselnusslikör (28%)		2cl	6.50		1
	Kirsch (40%), Zwetschgen (40%)		2cl	6.50	MARIE	
4ppenzeller Appenbitter	Alte Zwetschge (39%), Alte Birne (42%)		2cl	6.50	HE AN	OF ASI

Mineral offen	Citro, Ice Tea, Orangensaft	30cl	4.90	
Mineral Flaschen	Mineral ohne / mit Kohlensäure, Rivella rot,	33cl	5.50	
	Cola / Cola Zero (Sinalco Cola)	33cl	5.50	
	Mineral ohne / mit Kohlensäure	100cl	12.50	
	Energy Drink	27cl	6.00	
Saft- und Bierspezialitäten	Möhl Saft Trüb mit und ohne Spass	50cl	7.00	
	Schützengarten alkoholfrei	30cl	5.50	
	Löwengarten offen / gespritzt süss/sauer	30cl	5.00	
	India Pale Ale	33cl	7.00	
Café's	Café, Espresso, Schale, Ristretto		4.90	
(Milch wird dampferhitzt)	Doppelter Espresso, Cappuccino, Café Melange		5.80	
•	Latte Macchiato		6.50	
	Latte Macchiato mit Aroma (Haselnuss, Amaretto)		7.00	
Milchiges	Ovo / Schokolade kalt oder warm		5.50	
	Ovo / Schokolade Melange		6.50	
Heisse Aufsteller	Orangen-Punsch		4.90	The state of the s
	Glühwein		5.00	
	Café Lutz oder Fertig mit Zwetschgen oder Kernobst		6.50	
Tee diverse Aromen	Englisch Superior, Fruit Berry, Pfefferminze, Eisenkraut		4.90	
ree diverse Anomen	Englisen superior, trait beiry, treneminze, Eisenkidat		1.50	

