

STARTERS

Plättli 19

Bouv Assoluto 40g & Beef Salsiz 40g
Hatecke's cellar-aged, thinly sliced
Entrecôte from the dairy cow and Salsiz

Nüssli Salad 15

with bacon, egg and croutons

FONDUES

Fondue Chinoise 64 per person

Veal, beef, deer and Bruderhahn chicken
with homemade sauces, mixed pickles
Swiss fries and rice

Glacier Fondue moitié moitié 39 per person

from Pontresina with mixed pickles
broccoli, pear and bread

Truffle Cheese Fondue 49 per person

with bread

DESSERT

Creamslice 10

Chocolate-Vanilla Twister 10 | 8

Urban Chocolate Soft Ice
and Vanilla Soft Ice with a touch
of Swiss pine

WINE RECOMMENDATION

Les Crêtes – Vini alpini, Petit Arvine, 75cl, 66

Keller am See, Chasselas, 75cl, 63

VORSPEISEN

Plättli 19

Bouv assoluto 40g & Rinds-Salsiz 40g
Hatecke's kellergereiftes, kalt aufgeschnittenes
Entrecôte von der Milchkuh und Salsiz

Nüsslisalat 15

mit Bauernspeck, Ei und Croûtons

FONDUES

Fondue Chinoise 64 pro Person

Kalb, Rind, Hirsch und Bruderhahn
dazu hausgemachte Saucen, mixed Pickles
Ostschweizer Fries und Reis

Gletscher Fondue moitié moitié 39 pro Person

aus Pontresina mit mixed Pickles
Brokkoli, Birne dazu Brot

Käsefondue mit Trüffel 49 pro Person

aus Pontresina dazu Brot

DESSERT

Cremeschnitte 10

Schoggi-Vanille Twister 10 | 8

Urban Schoggi Soft Ice
und Vanille Soft Ice mit einem Hauch Arve

WEINEMPFEHLUNG

Les Crêtes – Vini alpini, Petit Arvine, 75cl, 66

Keller am See, Chasselas, 75cl, 63

