

Jeden Montag:

### Cordon Bleus

vom Pfälzer Landschwein in einer Chnuserpanade  
gefüllt mit geräuchertem Rohschinken <sup>(100)</sup>  
und den verschiedenen Käsearten

Gorgonzola DOP	pikant mit Blauschimmel
Chèvre	milder Ziegenkäse
Mediterraneo	Mozzarella & Ginpesto
Normandie	franz. Weichkäse & Chili
Gruyère AOC	Rohmilch Hartkäse
Munster	Rotkulturkäse

Zur Wahl: Frites, Röstisticks oder Salat.  
19€ je Cordon-Bleu mit einer Beilage

Eine Allergendokumentation ist separat in einem Dossier ersichtlich.

Als Kurzform vor allem in der Schweiz auch Apéro, ist ein meist alkoholisches Getränk, das vor dem Essen konsumiert wird, um den Appetit anzuregen und auf die bevorstehende Mahlzeit einzustimmen. Er ist ein fester Bestandteil in den romanisch beeinflussten Kochtraditionen wie der französischen und italienischen Küche.

Der Aperitif hat zudem eine soziale Funktion und dient dazu, den Gästen die Wartezeit bis zum Servieren der Speisen zu verkürzen oder zu überbrücken, bis alle eingetroffen sind und man sich zu Tisch begeben kann.

### Aperitif

Sekt Rosé trocken 12%Vol	Cüpli	10cl	4
Pfälzer Merwut mit Artemisa Absinthium		4cl	4
Aromatisierter Wein mit Wermut, und natürlichen Kräuterauszügen 18%Vol. Stefan Dorst, Landau			
Swiss Hugo			5.40
Sekt 12% 10cl, Rivella, Holundersirup (17), Soda			
San Bitter alkoholfrei mit Orange oder Soda			4
Pellegrino San Bitter (30) 10cl			
Campani Orange oder Soda			4
Campani Bitter (30) 25% 4cl mit Orangensaft oder Soda			
Aperol Spritzzz			5.40
Sekt 12% 10cl , Aperol 15% (2,6,30) 4cl, Soda			

All unsere Weinhaltigen Getränke enthalten Sulfite und Alkohol .

Cheese & Sleep - Willchömid bi üs!

Als Restaurantgast nächtigen Sie zur Chäs-Saison von November bis Mitte April zu 89€ / DZ in einem der sechs Unikaten Hotelzimmer. Der neue Tag wird in aller Ruhe am Frühstücksbuffet begonnen. Angebot nach Verfügbarkeit und nicht an Feiertagen.

Vorspeisen	€
Salat Grisha	8.50
Knackiger Eisbergsalat im Schälläli mit Streifen vom geräuchertem Rohschinken (100) und Gruyère-Rohmilchkäse mit hausgemachtem Rotweindressing(200)	
Rinder-Carpaccio	12
mit Ruccola, Zitronen-Olivenöl & Parmesan	
Luftgetrocknetes Bündner Fleisch	12
Trockenfleisch-Spezialität vom Rind aus Graubünden (100)	
Bloc de Foie Gras	13
40g Strassburger Gänseleber (2,3) mit Wildpreisselbeeren	
Gemüse-Antipasti hausgemacht	9
Mediterranes Gemüse gebraten, in Olivenöl und Balsamico (200) mariniert	
Vorspeisen-Etagère Gourmand	18
Dreierlei von Foie Gras, Gemüseantipasti und luftgetrocknetem Bündnerfleisch (100,2,3,200)	

## ...üsre huusgmachtí Walliser Röschtí

Geraspelte rohe Kartoffeln, durch pressen im Baumwolltuch vom Wasser getrennt, werden in der Pfanne gebraten, lediglich durch Zugabe von Salz und Pfeffer; kein Ei oder Mehl findet Verwendung - die Bindung (Liaison) findet ausschliesslich durch die Kartoffelstärke statt.

Röstí Diavolo	15
mit mildem Ziegenkäse, Chili und rassisger Chorizo Salami (100)	
Röstí Moitié	17
mit geräucherter Forelle & Lachs, Wildpreiselbeeren und Meerrettich	
`s Bure Z`Morge - die Berner Röstí	9
Der Röstí-Klassiker mit zwei Spiegeleiern & Rohschinken (100)	
Röstí Grisha	17
mit Raclettekäse und Bündnerfleisch (100)	
Vegane Gerichte...	
Geschnetzeltes	14
Tofugeschnetzeltes mit Champignon-Sojasauce (18), etwas Chili und Röstí	
Tutto Verdure	11
Hausgemachte Röstí mit Gemüseantipastí, in Olivenöl und Balsamico (200) mariniert	

## Hauptgerichte

Paniertes Pfälzer-Landschwein-Schnitzel Holstein Art 19  
mit Rauchlachs & Spiegelei, Kapern, Sardellen und grossen Frites

Cordon Bleu vom Pfälzer Landschwein 19  
in der Chnusperpanade  
En rächter Mockä gefüllt mit geräuchertem Rohschinken (100)  
und Schweizer Raclettekäse, serviert mit grossen Frites

Cordon Bleu vom Milchkalb 23  
gefüllt mit Bündnerfleisch (100), Gruyère Rohmilchkäse, dazu Röstisticks

Wiener Schnitzel Classique 19  
Zwei panierte Kalbsschnitzel, serviert mit grossen Frites,  
Klassisch garniert mit Kapern, Sardellen und Wildpreiselbeeren

Kalbsmocken Züri wie vum Grossi 22  
Kalbsfleischstückchen medium gebraten, mit Champignon- Weinrahm-  
sauce (8) und Rahmhaube, serviert mit einer hausgemachten Rösti

Original Schweizer Raclette ab 2 Personen, Preis p.P. 23  
Schweizer Raclette vom Original Racletteofen mit Grenaille Kartoffeln,  
Mixed Pickles (300), Rohschinken (100), natürlich Laktosefrei

Raclette Pfännli 17  
Grenaille-Kartoffeln überbacken mit rezentem Raclettechäs, serviert mit Luftgetrocknetem Rohschinken (100) und Essiggemüse (6) im Isepfännli.

Walliser Chässchnitte 10  
Weizen-Roggenbrot, getränkt mit Weisswein (8) und Knoblauch, überbacken mit Schweizer Raclettekäse

### Swiss House Fondue ~ natürlich laktosefrei

ab 2 Personen, Preise pro Person

mit Knoblauch, Weisswein (8), Kirschwasser 40%Vol., serviert mit Weizen-Roggenbrot, Grenaille-Kartoffeln und Essiggemüse (300)

Fondue Classic 22

Fondue Diavolo mit Chili 22

Fondue Pesto nussig mit Ginpesto 23

Fondue Pomodoro fruchtig mit Tomaten 22

mit Tomaten, Knoblauch, Weisswein (8), Kirschwasser 40%Vol., serviert mit Weizen-Roggenbrot, Kartoffeln und Essiggemüse (300)

Auf Vorbestellung  
ab 2 Personen - Preise pro Person

Fleischfondue Bourguignonne 29

Rind, Kalb & Schwein in Öl am Tisch gebraten, serviert mit Frites, Röstli, Röstisticks und sechserlei Saucen

Fleischfondue Chinoise 32

Rind, Kalb & Schwein in dünnen Scheiben, in Gemüsebrühe am Tisch gegart, serviert mit Frites, Röstli, Röstisticks und sechserlei Saucen

Suchen Sie noch ein Präsent für Familie, Freunde oder Kollegen? Gerne können Sie unsere individuellen Gutscheine vor Ort beziehen

20 Koffein, 30 Farbstoff, 6 Süßungsmittel, 4 Phenylalanin, 5 Benzoesäure,  
13 Antioxidantien, 17 Konservierungsstoffe, 18 Sulfite, 19 Laktose

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff,  
3 Antioxidantien, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 Süßungsmitteln, 7 Phosphat, 8  
Sulfite, 100 = Zusammensetzung aus 2,3,4,7 200= Zusammensetzung aus 1,3,6,8  
300= Zusammensetzung aus 2,3,6,8

Preise in € incl. 19% MwSt & Service. Kein Ausschank von Alkohol an unter 18jährige

## Les Desserts

Café Affogato	5
Mövenpick Espresso-krokanteis, serviert mit Sahne und Espresso	
Meringue Meiringer Art	8
Mövenpick Eis: Espresso-krokant, Chocolat Chips, Maple Walnut serviert mit Sahne und Baiser	
Torta Engiadina	8
Bio-Walusstorte der Biokonditorei Löwenzahn in Gommersheim mit Sahne, Honig und Walnusseis	
Schoggi Fondue	10
1Dunkle, zarte Couverture, frische Früchte, Savoyarde & Baiser	
Eis mit Schuss / Glacé mit Pfupf	
Cassissorbet mit Vieille Prune <sub>40Vol.%</sub>	6
Zitronensorbet mit Wodka <sub>40Vol.%</sub>	6
Walnusseis mit Nusslikör <sub>20Vol.%</sub>	6