

VORSPEISEN

NÜSSLISALAT MIT EI UND BROTCROÛTONS

HAUSDRESSING ODER FRANZÖSISCHER SALATSAUCE
MIT SPECK

12.50
14.–

SALAMETTI & SALSIZ

GEMÜSPICKLES & BROT

16.50

RACLETTE VON TRITT-KÄSE

NATURE, GRÜNER PFEFFER UND GERÄUCHT
INKL. KARTOFFELN

29.–/230 G

RACLETTE VEGAN

NATURE UND ALPENKRÄUTER
INKL. KARTOFFELN

29.–/230 G

ZUSÄTZLICHE SCHEIBE JE

3.50

BEILAGEN

ESSIGGEMÜSE EINGELEGTE FRÜCHTE

6.–
6.–

DESSERT

CARAMELKÖPFLI

MIT SABLÉ

11.–

DIE RACLETTEKÄSE STAMMEN AUS VERSCHIEDENEN REGIONEN DER SCHWEIZ.
DIE VEGANE VARIANTE STAMMT VON VIGAN.

230 G ENTSPRECHEN 8 SCHEIBEN.

WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEINE

1DL/FLASCHE 7.5DL

GRÜNER VELTLINER LOIS

WEINGUT FRED LOIMER, KAMPTAL, ÖSTERREICH 2021, 12 % VOL.
FRISCH UND WÜRZIG, BELIEBTETER WEISSER DES RENOMMIERTEN WINZERS. BIO

8.50/59.–

PETITE ARVINE CLOS DE MANGOLD AOC

DOMAINE CORNULUS, REYNARD & VARONE, WALLIS, SCHWEIZ 2022, 12 % VOL.
REBEN WACHSEN VON 375 M.Ü.M BIS HINAUF AUF 1100 HÖHENMETER. TROCKEN MIT SCHMELZ

65.–

ROTWEINE

ROSSO DEL TICINO DOC

TENIMENTO, DELL'ÖR, TICINO, SCHWEIZ 2019, 12.5 % VOL.
WÜRZIGES «ROTES GOLD». MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, PINOT NOIR, GAMARET

9.–/63.–

LA COLOMBE AOC

PACCOT DOMAINE DE LA COLOMBE, LA CÔTE, SCHWEIZ 2022, 12.8 % VOL.
SORTENTYPISCHER PINOT NOIR AUS DEM WAADTLAND. FRISCH, FRUCHTIG UND DOCH DICHT. BIO

58.–

RESTAURANT VIADUKT PRÄSENTIERT

RACLETTE

À LA

FLAMME