



Alpenstube

Schweizer Küche in ihrer reinsten Form

VORSPEISEN

Bündnerfleisch vom Rind	24.–
<i>24 Monate luftgetrocknet, mit Alpkäse und Nussbrot</i>	
Kürbis-Kastanien-Suppe	14.–
<i>mit geröstetem Kürbiskernöl</i>	
Herbstsalat vom Bauerngarten	16.–
<i>mit Baumnüssen und Bergkäse-Crostini</i>	

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Käsefondue Moitié-Moitié	32.–
<i>Gruyère AOP & Vacherin Fribourgeois, Hausbrot · für 2 Personen</i>	
Walliser Raclette AOP	34.–
<i>mit Gschwälltem, Silberzwiebeln und Cornichons</i>	
Rösti «Alpenstube»	26.–
<i>mit konfierten Zwiebeln und gereiftem Bergkäse</i>	

HAUPTGERICHTE

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb	46.–
<i>an Rahmsauce, Butterrösti</i>	
Cordon Bleu vom Schwein	38.–
<i>gefüllt mit Rohschinken und Gruyère, Ofengemüse</i>	
Äplermagronen	28.–
<i>mit geräuchertem Speck und hausgemachtem Apfelmus</i>	

DESSERTS

Meringues mit Doppelrahm	15.–
<i>aus dem Saanenland</i>	
Coupe Denise	16.–
<i>Vanilleglace, heiße Himbeeren, Rahm</i>	
Auswahl Schweizer Käse	22.–
<i>mit Birnenbrot und Nüssen</i>	

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer