

# MENU

# ZÜRCHER WEIHNACHTSALLEE

<h2>FÜR DE GLUSCHT</h2> <p>Gmischts Chäs- und Fleisch-Brättli ab 2 Persone</p> <p>18.— / Person</p>	<h2>GLETSCHERFONDUE</h2> <p>ab 2 Personen</p> <p>Moitié-Moitié de würzig Klassiker</p> <p>31.— / Person</p>
<h2>USEM SUPPETOPF</h2> <p>Huussuppe täglich öpis Frisches</p> <p>12.50</p>	<p>Rezenti Huusmischig wenns e chli rassiger und chräftiger dörf si</p> <p>31.— / Person</p>
<h2>EUSI SALAT VARIATIONE</h2> <p>Klassiker Nüsslisalat, Ei, Späck und Croutons mit Huusdressing</p> <p>14.50</p> <p>Gmischte Salat mit Huusdressing</p> <p>11.—</p> <p>Lauwarms Geissechäsli mit Fijge, Honig und Thymian uf mariniertem Quinoasalat mit Öpfel und Rüebli</p> <p>klein 16.— gross 24.—</p>	<p>Walliser mit gnuog Chnobli und feinä Tomatewürfeli</p> <p>33.— / Person</p> <p>Chili Fondue</p> <p>33.— / Person</p> <p>Das vom Förschter mit Eierschwämmli und Schnittlauch</p> <p>35.— / Person</p> <p>Ganz edel mit schwarzem Trüffel</p> <p>44.— / Person</p>
<h2>HEISSI FLAMMCHÜEICHE</h2> <p>Nature Späck, Zwieble und Suurrahm</p> <p>19.—</p> <p>Ticinesi (vegetarisch) Zwieble, Suurrahmm Antipasti und Alpchäs</p> <p>21.—</p> <p>Lachs Rauchlachs, Zwieble, Dill, Kapere und Suurrahm</p> <p>23.—</p>	<p>bim Bschtelle de Kirsch zum Tünkle nöd vergässe</p> <p>6.50</p>
<h2>IM CAQUELON</h2> <p>Älpermagronen (vegetarisch) mit Röstzwieblen &amp; Apfelmus</p> <p>24.—</p> <p>Älpermagronen mit Späck, Röstzwieblen und Apfelmus</p> <p>26.—</p> <p>Tessiner Art mit Tomaten und Pinienkernen an Mascarpone-Pestosauce</p> <p>28.—</p> <p>Maccheroni an einer cremigen Eierschwämmli-Sauce und mit frischen Kräutern</p> <p>30.—</p>	<h2>EXTRAS</h2> <p>Chnobli, Ei, Chili, Essiggurke &amp; Silberzwiebeli</p> <p>2.50 / Zutat</p> <p>Cherrytomate, Waldpilz, Herdöpfeli, Rotwiibire &amp; Späck</p> <p>5.50 / Zutat</p> <p>frisch ghoblete Trüffel</p> <p>9.50 / Portion</p>
	<h2>RACLETTE</h2> <p>Portion Raclettechäs mit Herdöpfeli und Garnitur</p> <p>klein 18.— gross 26.—</p> <p>Racletteplausch so viel ihr möged (nur auf Anfrage!) ab 4 Persone, mit Gletscher-Chäs us Pontresina und Garnitur</p> <p>48.— / Person</p>
	<h2>ÖPPIS SÜESSES</h2> <p>Grosi's Öpfelwähe mit Vanilleschuum</p> <p>10.50</p> <p>Zitronesorbet mit Vodka</p> <p>10.50</p> <p>Warmes Schoggigugelhöppli mit Suurrahmglace &amp; heisse Beerli</p> <p>14.50</p> <p>Chliine Gluscht</p> <p>6.50</p>