



Vorspeisen

Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	CHF 8.50
Nüsslisalat Nüsslisalat / Croutons / Ei <i>Lamb's lettuce / croutons / egg</i>	CHF 14.00
Schweizerhof Plättli <i>Assorted cold cuts</i>	CHF 24.00

Fondue / Raclettes

Schweizerhof Fondue <i>Schweizerhof Fondue / Engadine cheese mix</i>	CHF 34.00 pro Person
Moitié – Moitié <i>Moitié – Moitié</i>	CHF 32.00 pro Person
Trüffel Fondue <i>Truffle fondue</i>	CHF 38.00 pro Person
Klassisches Raclette Käse / Kartoffeln / Silberzwiebeln / Cornichons <i>Classic Raclette / potatoes / cheese / onions / cornichons</i>	CHF 18.00

All unsere Käsespezialitäten kommen von der Sennerei Pontresina

Desserts

Tiramisù	CHF 11.00
Crème Brûlée	CHF 10.00
Cheesecake mit Waldfrüchten <i>Cheesecake with berries</i>	CHF 10.00



Getränke / Weine

Mineral		<u>50 cl</u>	<u>100cl</u>
San Pellegrino	CHF	6.00	8.50
Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	CHF	6.00	8.50

Softdrinks			<u>33 cl</u>
Coca Cola / Cola Zero	CHF		5.00
Rivella Rot / Blau	CHF		5.00
Apfelschorle	CHF		5.00
Chajus / RosaRot Traubensaft	CHF		7.00

Bier Engadiner			<u>33 cl</u>
Bernina hell / Palü amber	CHF		7.00

Schnaps			<u>2 cl</u>
Kirsch	CHF		7.00

Weisswein

		<u>10 cl</u>	<u>75 cl</u>
Cuvée Blanche	CHF	8.00	53.00
Schloss Salenegg, Helene von Gugelberg			
Traubensorte: Blanc de noir du pinot, Chardonnay			

Fechy Petit Clos Mont sur Rolle	CHF		54.00
Domaine La Colombe, Fechy			
Traubensorte: Chasselas (Gutedel)			

Aigle « Les Murailles »	CHF		62.00
H. Badoux, Aigle			
Traubensorte: 100 % Chasselas (Gutedel)			

Rotwein

Mayenfelder Blauburgunder	CHF	9.00	60.00
Schloss Salenegg, Helene von Gugelberg			
Traubensorte: 100 % Pinot noir			

Dôle de Salquenen	CHF		58.00
Albert Mathier & Fils, Salgesch			
Traubensorte: Pinot Noir, Gamay, Gamaret			

Passo di Tambò	CHF		60.00
Carlo Tamborini, Lamone			
Traubensorte: Merlot (Rosiniert)			