




Herzlich willkommen





 Gastrowochen

Samstag, 3. Februar 2024 bis 18. Februar 2024

Vorspeisen

Walliser Trockenfleisch, Rohschinken und Speck 	Fr. 22.00
Appenzeller Mostbröckli mit Appenzeller Pantli 	Fr. 23.00
Berner Hobelkäse mit Sbrinzmöckli 	Fr. 21.00



Hauptgerichte

Saucisson Vaudois  auf Papet Vaudois	Fr. 32.00
Saucisson Neuchâtelois  auf Lauch-Brüsseler	Fr. 32.00
Appenzeller Siedwurst  mit Chäs-Hörnli	Fr. 32.00
Glarner Kalberwurst  mit Kartoffelstock und Rotwein-Pflaumen	Fr. 32.00

Käse

Chäs ryf und chüschtig, Walliser Roggenbrot 	Fr. 15.00
Vacherin Mont-d'Or  , Walliser Roggenbrot 	Fr. 15.00

Süss-Speisen

Treichler Zuger Kirschtorte IGP GGA	Fr. 11.00
Sii Roggenbrot  , Dôle, Holundersirup und Greyerzerrahm	Fr. 11.00
Botzi Birne  (Büschelbirne) mit Vanille Eis, Greyerzerrahm und Treichler Zuger Kirschtorte IGP GGA	Fr. 14.00

Suure Mocke

und Händöpfustock

Dr Bescht vor Wält ! ?



Das Menu ab 2 Personen

Vorspeise Teller

Walliser Rohschinken, Walliser Trockenfleisch, Walliser Trockenspeck,
Appenzeller Mostbröckli, Appenzeller Pantli
Berner Zungenwurst, Cuchaule Freiburger Safranbrot (Chilbibrot)

Saucisson Teller

Vaudoise auf Lauch, Neuchâteloise auf Wirz
Jura Saicisse d'Aloie auf Linsen

Siedwurst Teller

Glarner Kalberwurst, Appenzeller Siedwurst, St.Galler Bratwurst
Mit dreierlei Randensalat

Käse Teller

Vacherin Fribourgeois, Le Gruyère, Berner Hobelkäse, L'Etivaz Alpage
Walliser Roggenbrot

Dessert Teller

Botzi Birne mit Vanilleeis und Greyerzerrahm
Treichler Zuger Kirschtorte

Fr 95.00

Weisswein

Chasselas	Fendant Côteaux de Plamont AOC Valais 2022	10 cl	75 cl
Cave la Liaudisaz Marie Thérèse Chappaz Fully	BIO Suisse Demeter	Fr. 10.00	Fr. 68.00

Chasselas	Domaine Fischer 1er Grand Cru AOC Féchy	Fr. 9.00	Fr. 53.00
-----------	---	----------	-----------

Rotwein

Pinot Noir, Garanoir, Divico Assemblage Escargot Rouge Originale AOC 2020			
Domaine de la Montardière Famille Munier Tartagnin	BIO Suisse	Fr. 9.00	Fr. 54.00

Arcenant Gamay Domaine Les Racettes La Côte AOC 2012			
Pierre Mandry Founex		Fr. 10.00	Fr. 65.00