

Fondue Karte

Vorspeisen

Bunter Blattsalat 14.00
Geröstete Kerne | Croutons |
Hausdressing

Nüsslisalat 16.50
gekochte Eier | Croutons |
Hausdressing

Brigelser Ziegenkäsemousse 17.00
Schabziger Mayonnaise |
zweierlei Randen Püree |
Karamellisierte Baumnüsse

Rindsfilettartare 28.50
Alpkäseschaum | Wachtelei |
getoastetes Brot

Suppen

Brigelser Bergheusuppe 14.50
Salsiz | Alpkäse | Hausbrot

Riesling Sylvaner Suppe 14.50
Hausbrot | Fluralva | Rote Zwiebeln

Fondue wir servieren 300g pro Person

Klassisches Käsefondue der
Sennerei Brigels Preis pro Person

- Klassisch 34.00
- Mit Steinpilzen 39.00
- mit Bündnerfleisch 42.00
- mit Ziger 38.00
- mit Chili 36.00
- mit Gin Aiver aus Brigels 39.00

Dazu servieren wir Ihnen feines
Fondue Brot

Leckereien zum Fondue

- Kartoffeln 6.00
- Cornichon, Maiskolben 6.00
Silberzwiebeln
- Brigelser Trockenfleisch 26.00
Platte ca.150g
- Salsize und Rohspeck 18.00

Unsere Weinempfehlungen

Schaumweine

Schaumwein brut AOC 68.00
Carina Lipp, Maienfeld (Ja, ja, ja)
Pinot Noir

Bründlmayer Extra brut 64.00
Weingut Bründlmayer, Kamptal, Österreich
Pinot Noir, Chardonnay

Weissweine

Edel Weiss 2022 52.00
Carina Lipp, Maienfeld
Pinot Noir

Chardonnay AOC 2022 66.00
Familie Davaz, Fläsch
Chardonnay

Chardonnay Gloria 2021 98.00
Weingut Kollwentz-Römerhof,
Mittelburgenland, Österreich
Chardonnay

Gewürztraminer 2020 52.00
Domaine Trapet, Elsass, Frankreich
Gewürztraminer

Rotweine

Pinot Noir Uris AOC 2021 78.00
Familie Davaz, Fläsch
Pinot Noir

Intuiva 2021 76.00
Carina Lipp, Maienfeld
Pinot Noir

Syrah Domaine de Diolly 2018 78.00
Domaine Rouvinez, Sierre, Wallis
Syrah

Lagrein Riserva 2020 76.00
Klosterkellerei Muri-Gries, Südtirol, Italien
Lagrein

Brunello di Montalcino 2018 88.00
Ridolfi, Toskana, Italien
Sangiovese

Tr3mano 2020 88.00
Lagar de Proventus, Riber del Duero
Spanien, Tempranillo