

## A sona Kääs



Das Gute liegt bekanntlich in der Nähe, besonders beim Käse. Beispielsweise die Käsespezialitäten von Walter Niklaus von der Sennerei Maran oder der „Zigerkleeraclette“ von Willi Schmid aus Toggenburg, welcher bereits als weltbesten Käser ausgezeichnet wurde. Die Fleischspezialitäten von Gianluca Zanetti aus Poschiavo, die alle aus Engadiner Fleisch hergestellt werden oder die Albula Bergkartoffeln vom Marcel Heinrich, welcher in Filisur alte Kartoffelsorten anbaut. Essen ist ein Erlebnis und so sollen Sie diese regionalen Produkte erleben und geniessen dürfen.

## En Guata!



Alle Preise sind in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer angegeben

## Käsefondue und Raclette

### Zum Anfang

Sennenteller von der Manufactur Zanetti in Poschiavo  
Bündnerfleisch, Tirolerspeck, Bündner Salsiz und Salametti Zanetti

### Hauptgang

Kulm Käsefondue von der Sennerei Maran 300g pro Person  
Walter Niklaus, Käsermeister von der Sennerei Maran hat für uns ein feines Fondue  
zusammengestellt aus feinsten Schweizer Käsen

### Unsere Raclettes 250g pro Person

Maraner Raclettekäse aus Milch von der Aroser Alp, hier hergestellt und veredelt

„Zigerkleeraclette“ von Willi Schmid aus Toggenburg

### Dazu gibt es ausgewählte Beilagen und Gewürze

Albula Bergkartoffeln

Die Kartoffeln für das Raclette stammen von den Äckern des Albulatals, aussergewöhnliche  
Bergkartoffeln des Bio-Pioniers Marcel Heinrich

Eingelegte Gemüse

mit Aceto San Gallico und Bergthymian

### Unserer Auswahl an Gewürzen von Schwarzenbach in Zürich

Panonnischer Paprika edelsüss  
Kampot Pfeffer rot  
Paprika geräuchert

Kampot Pfeffer fermentiert  
Panonnischer Paprika Rosen scharf  
Kampot Pfeffer Schwarz

### Dessert

Gebrannte Crème mit Birnenkompott und Baumnussglace

CHF 69



## Zum drih tue

Was für die Speisen gilt, das gilt auch für die Spirituosen. Um das Ganze abzurunden, entweder direkt in den Käse oder zum Dippen nebensdran, wählen Sie aus einer hochwertigen Auswahl an Schweizer Kirschbränden aus was Ihnen gefällt.

### Gunzwiler

Ein Familienbetrieb, welcher bereits in 3. Generation geführt wird. Urs Hecht ist mit seinem Familienbetrieb bereits sieben Mal zum „Schweizer Brenner des Jahres“ gekürt worden. Er stellt seine Brände ausschliesslich aus Schweizer Früchten her. Alle Obstproduzenten liefern ihre Früchte vom Hochstammbaum in bester Qualität. Daraus entsteht in einzigartiger Handwerkskunst ein Fruchtbrand; gradlinig, ursprünglich und ehrlich.

#### Fondue-Kirschbrand

Dieser Brand wird aus verschiedenen speziellen Brennkirscharten von Hochstammbäumen hergestellt und ist ein traditioneller Kirschbrand.

#### Luzerner Kirschbrand

Der Luzerner Kirschbrand wird aus verschiedenen Brennkirschen hergestellt. Ein traditioneller Kirsch, der durch einen kräftigen Auftritt und typischen Abgang charakterisiert ist.

### Distillerie Willisau

Die Distillerie kann auf eine über 100 jährige Geschichte zurückblicken. Das Familienunternehmen verbindet traditionelles Handwerk, Innovationskraft und Hightech in idealer Weise. Mittlerweile steht in Willisau eine der modernsten Distillerien in Europa.

#### Kirsch

Ein absoluter Klassiker in der Schweiz wenn es um Fondue oder Kaffi Luz geht. Er hat ein fein-fruchtiges Bouquet und ist sehr aromatisch.

#### Landtwing Kirsch Suisse

Aus 100% Schweizer Früchten. Das milde, durch die Frucht geprägte Aroma verwöhnt Nase und Gaumen. Landtwing Kirsch ist fruchtig, würzig, herbal mit Anis und Schokoladennoten und langanhaltend im Abgang.

<b>2 Personen</b>	<b>4 Personen</b>	<b>10 cl</b>
CHF 8	CHF 16	CHF 19



## Zum Trinka

4 cl

### Studer

#### Kirsch Vieux

18

Dieser Edelbrand hat beim ISW bereits Gold gewonnen. Kirsch Vieux wird in einer einzelnen Brennblase zweifach destilliert. Mit vollkommen ausgereiften Kirschen aus besten Lagen der Schweiz gebrannt. Er besitzt ein ausgeprägtes Aroma und eine Nuance Bittermandel.

### Gunzwiler

#### Eichberg Kirschbrand

21

Der Eichberg Kirschbrand ist ein Cuvée aus drei verschiedenen Sorten. Bei diesem Brand soll eben nicht eine einzelne Sorte im Vordergrund stehen, sondern das Ursprungsgebiet des Eichberg.

Ein in jeder Hinsicht gelungener Kirsch: aromatisch, fruchtig, typisch, harmonisch.

### Lipp

#### Kirschbrand

21

Das Weingut und die Destillerie aus Maienfelden stehen für höchste Ansprüche an Qualität und Verarbeitung. Bündner Kirschen, von Hand gepflückt und verlesen. Mit feinem, typischen Mandelton.

### Dettling

#### Wildkirsch

31

Wildkirschen eignen sich nur in ganz guten Kirschenjahren für den Brand. Die Wild- oder auch Vogelkirsche zeichnet sich durch eine kleine Frucht mit hohem Zuckeranteil aus. Sie ergibt ein hervorragendes Destillat mit kräftigem Bouquet und einem gut eingebundenen Steinton.



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei