

## Cordon – bleu - Festival

Zwiebelsuppe mit geröstetem Käse-Brot	Fr. 8.50
Nüsslisalat an Roquefort-Dressing mit Speck und Brotwürfel	Fr. 12.80
ohne Speck	Fr. 11.30
Crevetten-Cocktail	Fr. 16.50
<b>Cordon - bleu mit Schweinefleisch</b>	
- „Walliser“ Schinken, Raclettekäse und Dörr-Aprikosen	Fr. 27.50
- „Diavolo“ (rassig), Tomaten, Mozzarella, Knoblauch und Schinken	Fr. 27.50
- „Hawaii“ Schinken, Ananas und Raclettekäse	Fr. 27.50
- „Appenzeller“ Landjäger, Appenzellerkäse	Fr. 27.50
- „Knoblauch“ Schinken, Knoblauch und Brie	Fr. 27.50
- „Gorgonzola“ Schinken, Gorgonzola und Spinat	Fr. 27.50
- „Toscana“ Rohschinken Dörrtomate, Pesto, Oliven, Kräuter	Fr. 27.50
- „Bündner“ Speck und Bergkäse	Fr. 27.50
- „Double“ 320 gr Fleisch	Fr. 39.50
<b>Cordon - bleu mit Kalbfleisch</b>	Fr. 37.50
- „Double“ 320 gr Kalbfleisch	Fr. 51.50
<b>Vegetarisches Cordon bleu</b>	Fr. 22.80
- „Gemüse“ Aubergine, Tomaten, Mozzarella	

Als Beilage servieren wir Ihnen: Pommes frites, Reis, Nudeln oder Kroketten und Gemüse

### Dessert

Mango-Passionsfrucht-Parfait mit Früchtegarnitur	Fr. 11.50
Schoko-Crépes mit Orangenschaum und Bananen	Fr. 10.80

---

### Weintip

<b>Wangner Chardonnay</b>	<b>2010</b>	<b>dl</b>	<b>Fr. 6.30</b>
<small>VOM EGGENBÜELHOF, GEHR. KÜMIN, FREIENBACH Chardonnay. spritzig, ausgewogen, elegant</small>			
<b>Syrah</b>	<b>2009</b>	<b>dl</b>	<b>Fr. 6.80</b>
<small>MICHEL BOVEN, CAVE ARDÉVAZ, CHAMOSON WALLIS Syrah. gehaltvoll, kräftig, Johannisbeer-Aroma</small>			
<b>Nadler Rubin Carnantum</b>	<b>2008/09</b>	<b>dl</b>	<b>Fr. 6.90</b>
<small>WEINGUT NADLER, NIEDERÖSTERREICH Zweigelt, Rubinrot, Tabak-, Brombeeraroma, fruchtbetont</small>			