



Zum Apéro, als Vorspeise oder dazu... Bündnerfleisch zum Picken		14.-
Salatschüssel Knackige Blatt- und Gemüsesalate	pro Person	8.-
KÄSE-FONDUE Würzige, aromatische Hausmischung (250g) aus besten Schweizer Käsesorten serviert mit Silberzwiebeli, Cornichons und frischem knusprigem Fonduebrot	ab 2 Personen, p.P	29.-
 Fondue-Plausch mit Bündnerfleisch, Cherry-Tomaten, Birnen, . Champignons und Gschwellti	ab 2 Personen, p.P	+8.50
<i>Zusätzliche Beilagen, je Sorte und Portion:</i>		
Gschwellti (Schalenkartoffeln)		4.50
Birnen, Cherrytomaten, Champignons, Cornichons/Silberzwiebeli, Maiskölbl		3.50
RACLETTE 250g Schweizer Raclettekäse in drei Sorten: Nature, Pfeffer und Knoblauch Gschwellti, Silberzwiebeli, Cornichons und Maisköbli, Champignons, Birnen	ab 2 Personen, p.P.	35.-
<i>Zusätzliche Beilagen, je Sorte und Portion</i>		3.50
FONDUE CHINOISE Schweizer Fleisch vom Kalb, Rind und Poulet Saucen: Knoblauch, Tartar, Cocktail, Pommery-Senf, Curry, Sweet-Chili, Wasabi Pommes frites und Basmatireis		
Portion mit 250g Fleisch, inkl. Salatschüssel	ab 2 Personen, p.P.	47.-
Supplément 100g Fleisch gemischt		8.-

ORGANISATORISCHES

MENU

Wir bitten Sie, Ihre Speisen vorgängig zu bestellen.

ZEITEN

Wir reservieren zu folgenden Zeiten:

1. Service: 18.00 — 20.00 Uhr | 2. Service ab 20.15 Uhr

TISCHE

Das Fondue-Chalet bietet für rund 30 Personen Platz. Die Tische sind in einzelne Abteilungen eingeteilt. Es ist möglich, dass grössere Gruppen nicht alle gemeinsam an einem Tisch Platz finden. Bitte besprechen Sie mit uns Ihre Wünsche und die Möglichkeiten.

Auszug aus den AGBs

¹⁾ Wir benötigen spätestens zwei Wochen vor dem Anlass genaue Personenzahl, damit wir eine optimale Platzverteilung im Chalet haben. Eine Abweichung von 20% der zum Zeitpunkt der Bestätigung gemeldeten Personenanzahl ist möglich.

Bis 48 Stunden vor dem Anlass tolerieren wir nur noch eine Abweichung von 5% der uns zuletzt gemeldeten Anzahl Personen .

Absagen am selben Tag versuchen wir wieder zu besetzen, sonst werden sie zu 100% berechnet. Bei Nichterscheinen verrechnen wir den vollen Ausfall.

Diese Regeln gelten auch für Gruppen, deren Teilnehmer einzeln bezahlen. Bei zu kurzfristigen Absagen oder Nichterscheinen müssen wir den Ausfall an die anwesenden Gäste weiterverrechnen, da die Speisen vorbereitet werden.

Bei Annullation eines definitiv bestätigten Anlasses bitten wir um eine schriftliche Mitteilung. Wenn die Plätze nicht anderweitig besetzt werden können, entstehen folgende Kosten:

- ab dem 7. Tag vor dem Anlass: 50% des Arrangements auf die genannte Personenanzahl
- ab dem 3. Tag vor dem Anlass: 75% des Arrangements,
- 1 Tag vor dem Anlass oder am selben Tag: 100% des Arrangements