



Unsere Weinempfehlungen

Weiss	7.5dl
Yvorne AOC «Chant des Resses» Artisans Vigerons d'Yvorne, Chablas	51.00
Aphrodine Petite Arvine AOC Albert Mathier, Salgesch / Wallis	52.00
Heida du Valais AOC Albert Mathier, Salgesch / Wallis	52.00
Rot	
St. Saphorin Rouge „TERRA MATER“ AOC Jean et Pierre Testuz, Lavaux	52.00
Cornalin AOC Albert Mathier, Salgesch / Wallis	56.00
Humagne Rouge AOC Valais Phillippe Varone, Sion / Wallis	65.00

Schnaps aus den Brennereien

Hans Erismann, Eschenmosen	Urs Hecht, Gunzwil
Kirsch 41% vol 7.50 / 2cl	Berner
Williams 41% vol 7.50 / 2cl	Rosenapfel 40% vol 8.50 / 2cl
Quitten 41% vol 7.50 / 2cl	Vieille Williams 41% 8.50 / 2cl
Vieille Prune 41% 8.50 / 2cl	

Unsere Köstlichkeiten *Äplerstube*

Vorspeisen

Bündnerteller mit Rohschinken, Salsiz und Bündnerfleisch	15.00
Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons	15.00

Unsere Alphüttenfondues ab 2 Personen

Fondue Glockenhof	32.00 p. P.
Raffinierte Mischung mit Käse aus dem Zürcher Oberland inklusive Brot und Kartoffeln	
Moitié-Moitié Fondue	32.00 p. P.
Der Klassiker mit Vacherin und Greyerzer inklusive Brot und Kartoffeln	
Essiggürkli und Silberzwiebeln / Birne / Ananas pro Portion	5.00
Kirsch zum Fondue 40% vol	5.00 / 2cl

Heisser Stein

Brutzeln Sie Ihr Fleisch nach Ihrem persönlichen Geschmack.

Rinds-Entrecôte von „Hereford“ aus Irland, 250g	55.00
Dazu servieren wir Ihnen knusprige Pommes Allumettes mit vier verschiedenen köstlichen Dips: BBQ-Sauce, Kräuterbutter, Aioli und Schalottenconfit mit Portwein und Senfkörnern.	

Dessert

Triologie von Sorbets (Birne, Zwetschge, Mango)	13.00
mit Williams, Vielle Prune und Campari	15.50
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	12.50