

# VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

<b>Herzblätter vom Kopfsalat an Hausdressing</b>		11.50
mit Davoser Ei und Schnittlauch	klein	7.50
<b>Gemischter Salat</b>		12.50
Rüebli, Mais, Gurken, Tomaten, Rucola und Herzblätter vom Kopfsalat		
<b>Büffelmilch Mozzarella mit kleinen Tomaten</b>	Vorspeise	15.50
Rucola, Zwiebeln, italienische Kräuter	Hauptgang	22.50
Olivenöl und Aceto Balsamico		
<b>Carpaccio di manzo</b>	Vorspeise	23.50
rohes von Hand geschnittenes Rindfleisch	Hauptgang	36
mit Jenazer Alpkäse-Splitter, Rucola und Olivenöl		
<b>Siedfleischsalat</b>	Vorspeise	17.50
Siedfleischwürfel an Gemüsevinaigrette	Hauptgang	25.50
mit Zwiebeln, Tomaten, Mais, Cornichons, Ei und Kopfsalat		
<b>Knoblauchbrot</b>		8.50
<b>Knoblauchbrot mit Crudo</b>		15.50
<b>Crudo</b>		15.50
Italienischer Rohschinken mit Balsamico Zwiebeln		
<b>Portion Pommes Frites</b>		8.50
<b>Portion Pouletflügeli</b> mit Hot Chili Sauce	5 Stk.	14.50
mit Pommes Frites		21.50
<b>Tomatensuppe mit Knoblauch und Sahnehaube</b>		9.50
<b>Suppe mit Spatz</b>		15.50
Rindsbrühe mit Gemüse und Siedfleischwürfeln		

## FÜR KINDER

<b>½ Mistkratzerli</b>		23.50
dazu Pommes, Reis oder Ratatouille		
<b>3 Flügeli mit Pommes Frites</b>		13.50
<b>De Cecco Nudeln an Tomatensauce</b>		9.50

# HAUPTGANG

<b>Mistkratzerli</b> (Stubenküken) <i>Unsere Hausspezialität!</i>	39
frisch im Ofen gebraten, nach Originalrezept von Klaus Wehrich (seit 1976) wahlweise mit Pommes / Reis und hausgemachtem Ratatouille	
<b>Entrecôte „Montana“</b> (ca. 200gr.)	49
kurz gebratenes, in Tranchen geschnittenes Zwischenrippenstück mit zerlassener Café de Paris dazu Pommes und Ratatouille	
<b>Pot-au-Feu</b>	32
Siedfleischartopf mit Markbein, Gemüse und frischem Meerrettich	
<b>Carpaccio di manzo</b>	36
rohes von Hand geschnittenes Rindfleisch mit Jenazer Alpkäse-Splitter, Rucola und Olivenöl	
<b>Bergeller Gnocchetti</b> (Vegi)	25
mit Alpkäse, Rahm und Salbei	
<b>Auf Vorbestellung:</b> (ab 4 Personen)	
<b>Fondue Chinoise à discrétion</b>	pro Person 55
kleinen Salat vorweg Rind-, Hirsch-, Schweinefleischtranchen und Hackfleischhügel dazu werden verschiedene Saucen, Garnituren, Reis und Pommes Frites gereicht.	

## Fleischdeklaration:

Mistkratzerli	Schweiz	Rind	Schweiz/USA/Südamerika
Schwein	Schweiz	Wild	Schweiz/Österreich/Neuseeland/
Crudo	Italien	Kalb	Schweiz

(Fleisch aus USA/Südamerika: kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein)  
Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Bedienungspersonal.

# DESSERT

<b>Kemmeriboden Meränge mit Greyerzer Doppelrahm</b>		15.50
	klein	10.50
<b>Hausgemachter Schoggikuchen mit Rahm</b>		10.50
	klein	7.50
<b>Steirer</b>		9.50
Vanilleglace mit Kürbiskernöl		
<b>Affogato al Caffè</b>		7.50
1 Kugel Vanilleglace mit Espresso		
<b>Ice Cafe „Montana“</b>		9.50
Vanilleglace mit Espresso und Rahm		
<b>Zwetschgensorbet mit Vieille Prune</b>		13.50
<b>Zitronensorbet mit Wodka</b>		12.50
<b>Danemark</b>		13.50
Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	klein	6.50
<b>Heisse Liebe</b>		14.50
Vanilleglace mit warmen Waldbeeren und Rahm		

- **Vanille**
- **Stracciatella**
- **Zitronensorbet**
- **Zwetschgensorbet**

1 Kugel	4.00
Portion Rahm	1.00

Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt.