

Chäs-Fondue im sagibeiz stübli



VORSPEISEN

Apéro-Plättli vom Biobauer Hampi	16.50
mit Coppa aus Quinten von Hampi, Seeztaler Speck aus Flums, Rohschinken und Kartoffelwurst von der Metzgerei Mark Lunden	
Bunter Blattsalat	9.50
mit hausgemachten Croûtons und Sprossen, wahlweise mit Hausdressing oder Orangen-Honig-Vinaigrette	
Nüsslisalat	
mit Speck, Ei und gebratenen Pilzen	14.50
mit frischer Feige und Birnenschnitzen	13.50
Hausgemachte Rindsbouillon	9.50
mit Flädli und Ei	

CHÄS-FONDUES

Zu allen Fondues servieren wir Brotwürfel, Silberzwiebeln, Ananas, Essiggurken und Maiskolben.

Klassisches Chäs-Fondue	27.50
Sagi-Fondue	31.50
Speckwürfeln, Kräutern und Champignons	
Rassiges Chäs-Fondue	28.50
mit Chili	
Chäs-Fondue Parli	31.50
Klassisches Chäs-Fondue mit Parli-Kartoffeln, einer autochtonen Bündner Kartoffelsorte mit nussigem Geschmack. Unterstützen Sie so den Anbau der ursprünglichen Kartoffelsorten im Albulatal. Mehr Infos: www.bergkartoffeln.ch/sorten/parli	

