

Fondue-Zeit



VORSPEISEN

Apéro-Plättli	17.50
Hirsch-Mostbröckli und Salsiz vom Hirsch, Käse aus der sennästube, Portweinbirne und Feigen-Quitten-Chutney	
Nüsslisalat	
mit Pilzen, Ei und Croûtons	13.50
mit knusprigem Speck, Ei und Croûtons	14.50
Hausgemachte Rindsbouillon	10.50
mit Flädli und Ei	
Kokos-Currysuppe	9.50
Thai-Basilikumöl, Kokosraspel und Chilifäden	
Hausgemachte Samosas	16.50
mit Salatbouquet und Zitrusfrüchte-Salsa	

CHÄS-FONDUES

300g/Person

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

Klassisches Chäs-Fondue	28.50
aus regionalem Bergkäse	
Sagi-Fondue	31.50
Speckwürfeln, Kräutern und Champignons	
Trüffel Chäs-Fondue	36.50
mit Schwarzem Trüffel	
Parli-Kartoffeln	5.50
	Autochtone Bündner Kartoffelsorte von ProSpecieRara mit nussigem Geschmack. Unterstützen Sie so den Anbau der ursprünglichen Kartoffelsorte im Albulatal. Infos: www.bergkartoffeln.ch/sorten/parli

Raclette und **Fondue Chinoise** auf Vorbestellung.

WEINEMPFEHLUNG

Kuckuckswein Chasselas 2017	1 dl	7.50
AOC Bielersee CasaNova Wein Pur, Walenstadt Fuchtig, mit angenehmer Säure.		



Alle Preise in CHF pro Person, inkl. MwSt.

lofthotel, sagibeiz, sagisteg, sennästube
www.sagibeiz.ch | info@sagibeiz.ch