

Käsespezialitäten
im
Munggaloch

Offene Weissweine

Graubünden

	10cl	20cl	50cl
Malanser Riesling x Silvaner, von Salis	4.50	9.00	22.00
Malanser Completer, Cotinelli 2008			31.00

Waadt

Féchy AOC, Testuz	4.00	8.00	19.00
Yvorne AOC, Parisod	4.50	9.00	22.00
St. Saphorin AOC « La Rédoute », Obrist	6.00		75cl 42.50

Wallis

Fendant „Vieilles Vignes“ AOC, La Rodeline, Fully	5.50		75cl 39.00
---	------	--	------------

Offene Rotweine

Graubünden

	10cl	20cl	50cl
Malanser Blauburgunder, von Salis	4.50	9.00	22.00
Fläscher Blauburgunder, Davaz			23.00

Italien

Riserva della Casa, Rosso Molise 2007	5.00		75cl 36.00
Rosso di Valtellina DOGG, Triacca	6.00		75cl 41.00
Cantina Brusa Primitivo Puglia IGT			19.00
Amarone dell Valpolicella Classico DOC, Villa Molino			32.00

Biere im Offenausschank/Flasche

Monsteiner Huusbier / Wätterguoge-Bier		20cl	3.50
		30cl	4.80
		50cl	6.40
Monsteiner Mungga-Bier / SteinBock Bier	Flasche	30cl	4.80
Schneiders Weisse Hefeweissbier	Flasche	50cl	6.50
Feldschlösschen Hopfenperle, alkoholfrei	Flasche	33cl	4.50

Mineralwasser / Süsswasser

Mineralwasser Rhäzünser / Arkina blau		35cl	4.20
		50cl	5.50
		100cl	8.00
Rivella rot/blau, Coca-Cola, Elmer Citro, Sinalco		33cl	4.50
Shorley – Apfelschorle / Apfelsaft Ramseier		33cl	4.50
Monsteiner Sunni Sprudel , Kräuterlimonade		30cl	4.50

Warme Getränke

Kaffee crème			4.20
Espresso			4.20
Tee diverse Sorten			3.80

Spirituosen

Kirsch, Pflümli, Zwetschgenwasser	40%	2cl	6.00
Williamine Morand	43%	2cl	7.00
Obsttrestler	40%	2cl	5.50
Bündner Chrüter	40%	2cl	6.00
Monsteiner Wätterguoga-Bierbrand	41%	4cl	8.00
Wätterguoga-Bierbrand Barrique 2006	43%	4cl	12.50

Gunzwiler Destillate

Edelbrände von Urs Hecht

Kirsch Teresa im Barrique, Iris	40%	2cl	8.00
Vieille Apricots im Barrique, Iris	40%	2cl	10.00
Vieille Prune im Barrique, Iris	40%	2cl	8.00
Vieille Williams im Barrique	40%	2cl	8.00
Berner Rosenapfelbrand im Barrique	40%	2cl	9.00
Grappa Ticino Merlot im Barrique, Iris	40%	2cl	8.00

Lust auf Süßes ?

Bitte erkundigen Sie sich
nach unserer speziellen
Dessertkarte.

Käsespezialitäten
im
Munggaloch

Vorspeisen

Variation von Blatt- und Gemüsesalaten

Haus-, Bier- oder Balsamico Dressing 9.50

Bunter Blattsalat

mit Haus-, Bier- oder Balsamico Dressing 8.00

Kleiner Bündnerteller

kleine Portion luftgetrockneter Rohschinken
und feines Bündnerfleisch 12.50

Raclette à Discretion

Original-Raclette, vom halben Käselaiß gestrichen

Schlemmen Sie nach Herzenslust den feinen
Käse aus der Molkerei Davos, serviert mit
Gschwelli (kleine Schalenkartoffeln), Birnen-
stückchen, Cornichons und Silberzwiebeln 35.50

Raclette einfache Portion, garniert 12.50

Käsefondue – Spezialitäten

(ab 2 Personen)

Gambrinus Fondue

Leidenschaft zwischen Monsteiner Bier,
Brauerkäse und Monsteiner Bierbrand p. Pers. 29.50

Moitié – Moitié

... das vielleicht traditionellste Käsefondue
aus dem Freiburgerland p. Pers. 28.50

Steinpilz – Fondue

Käsefondue aus unserer Hausmischung,
mit Steinpilz-Würfeln verfeinert p. Pers. 32.50

Äpler – Fondue im Holzcaquelon

„Vacherin Mont d'Or“ im Tannenholzring
geschmolzen, nach Belieben mit Knoblauch p. Pers. 30.50

Unsere Fondues servieren wir mit Ruchbrot-Würfeln, kleinen
Schalenkartoffeln, Birnenstückchen, Cornichons und
Silberzwiebeln.

Lieber kein Käse !?

Brauerbratwurst vom Monsteiner Treberschwein

mit Zwiebelsauce und Butterrösti 19.50

Preisangaben in CHF, inkl. 8% MwSt.

„EN GUATA“