



GLACIER 3000

High level experience.

– VORSPEISEN –

Gebratene Gänseleberpastete 19 CHF und Birnen-Ingwer-Chutney
Alpen-Salat
Vorspeise 17 CHF
Hauptgang 27 CHF
Gemischter Salat 9 CHF
Grüner Salat 7 CHF
Tagessuppe 12 CHF

PLÄTTLI 3 KANTONE

Trockenfleisch, Rohschinken, Rauchspeck,
Trockenwurst und Hobelkäse

für eine Person 26 CHF für zwei Personen 36 CHF

TROCKENFLEISCH AUS DEM WALLIS

für eine Person 28 CHF für zwei Personen 38 CHF

– HAUPTGÄNGE –

Züricher Rösti 31 CHF Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons
Vegetarische Rösti 26 CHF Rösti mit Gemüse
Äpler Rösti 29 CHF Raclettekäse, Trockenfleisch, Rohschinken
Eglifilet „Müllerin Art“ 38 CHF Tartar Sauce und Röstifrites
Entrecôte auf dem Knochen gereift 49 CHF Stein gebraten, Rotweinsauce und Gemüsebeilage
Botta`s Racletteburger mit Röstifrites 29 CHF Frisches Rindshackfleisch-Steak, gegrillter Speck, Raclettekäse
Melanzana alla Parmigiana 26 CHF Auberginen, Tomaten-Basilikumsauce, Mozzarella

Herkunftsland für Rindfleisch, Schweinefleisch & Kalbfleisch: Schweiz.

Herkunftsland Entenfleisch: Frankreich.

Herkunftsland Fish: Estland.

Unsere Gerichte können Allergene enthalten. Bitte melden

Sie Allergien bei unseren Mitarbeitern.

– SCHWEIZER SPEZIALITÄTEN –

Käsefondue aus Les Diablerets
Traditionell 26 CHF
Tomaten (mit Kartoffeln) 28 CHF
Champagner 34 CHF
Trüffeln 35 CHF
ZUSÄTZLICHES BESTECK 10 CHF
Käseschnitte aus Les Diablerets 25 CHF
Raclette aus Les Diablerets
A discrétion (Kartoffeln und Gurken) 32 CHF
Portion (Kartoffeln und Gurken) 9 CHF

RACLETTE MENU

Kleines Plättli 3 Kantone

–

Raclette aus Les Diablerets à discrétion

Kartoffeln und Gurken

–

Tagessdessert

Komplettes Raclettemenu 48 CHF
Raclette ohne Nachtisch 42 CHF
Raclette ohne Vorspeise 38 CHF