

# Cordonbleu - Festival



## Vorspeise-Special:

Wintersalat  
mit mit geräuchten Felchenfilets  
Fr. 14.50

---

<u>Appenzeller:</u>	Appenzellerkäse, Senf, Schinken
<u>Bombay:</u>	Banane, Curry, Appenzellerkäse, Schinken
<u>Classic:</u>	Schinken, Appenzellerkäse
<u>Diabolo:</u>	Scharfer Salami, Brie, Zwiebeln, Peperoncini
<u>Elsässer:</u>	Speck, Dijon-Senf, Appenzellerkäse
<u>Franzose:</u>	Brie mit Kräutern, Landrauchschinken
<u>Grischa:</u>	Bündnerfleisch, Appenzellerkäse
<u>Hawaii:</u>	Ananas, Schinken, Appenzellerkäse
<u>Rössli:</u>	Spargeln, Brie, Landrauchschinken
<u>Thurgauer:</u>	Apfelschnitzli, Schinken, Emmentaler

	<u>normal:</u>	<u>Jumbo:</u> ca. 500 gr.
vom <b>Kalbs</b> -Bäggli:	Fr. 34.50	Fr. 45.00
vom <b>Schweins</b> -Nierstück:	Fr. 28.50	Fr. 39.50

<u>Beilagen:</u>	Pommes-Frites, Teigwaren,	
	Reis, Gemüse	Fr. 5.00
	Beilage + Gemüse	Fr. 8.50



**Bianco di Ciccio**  
2015 DOC 75 cl

Flasche Fr. 45.00  
pro Dezi Fr. 6.50

**Produzent** Marcello Zaccagnini, Abruzzen  
**Traubensorte** Trebbiano, Chardonnay  
**Charakter** frischfruchtig | leichte Würze |  
angenehme Säure | milder Abgang



**MAVRIO Negroamaro  
di Salento IGT**

Flasche Fr. 55.00  
Pro Dezi Fr. 8.00

**Herkunft** Italien  
**Region** Apulien  
**Produzent** Vini Tremarco  
**Traubensorte** Negroamaro  
**Charakter** tiefdunkel | Erdbeer | Kirsche  
Lakritz | Mandelnoten | gehaltvoll



**Albarone Albarossa**  
2011 DOC 75 cl

Flasche Fr. 75.00

**Produzent** Marco Bonfante, Piemont  
**Traubensorte** Albarossa  
**Charakter** reife Früchte | präsenre Tannine |  
rund | langer Abgang