

# Cordonbleu - Festival



## Vorspeise-Spezial:

Herbstsalat, mit gebratenen Crevetten  
Fr. 14.50

---

Appenzeller: Appenzellerkäse, Senf, Schinken

Bombay: Banane, Curry, Appenzellerkäse, Schinken

Classic: Schinken, Appenzellerkäse

Diabolo: Scharfer Salami, Brie, Zwiebeln, Peperoncini

Elsässer: Speck, Dijon-Senf, Appenzellerkäse

Grischa: Bündnerfleisch, Appenzellerkäse

Hawaii: Ananas, Schinken, Appenzellerkäse

Italiano: Schinken, Tomaten, Mozzarella,

Rössli: Spargeln, Brie, Landrauchschinken

|                                 | <u>normal:</u> | <u>Jumbo: (500 gr.)</u> |
|---------------------------------|----------------|-------------------------|
| vom <b>Kalbs</b> -Bäggli:       | Fr. 38.50      | Fr. 49.50               |
| vom <b>Schweins</b> -Nierstück: | Fr. 29.50      | Fr. 40.50               |

|                  |                           |          |
|------------------|---------------------------|----------|
| <u>Beilagen:</u> | Pommes-Frites, Teigwaren, |          |
|                  | Gemüse                    | Fr. 5.00 |
|                  | Beilage + Gemüse          | Fr. 8.50 |
|                  | Fitness mit Salat         | Fr. 8.50 |



**Cavatina  
Primitivo Sorpasso**

Flasche Fr. 45.00

1 Dezi CHF 6.80

Produzent: Cantina Gadoro - Cavatina

Farbe: Rubinrot

Bouquet: Aromen von reifen Kirschen  
und Pflaumen

Gaumen: Vollmundig, harmonisch, leicht  
süss

Spezielles: Vinifikation gemäss Ripasso-  
Methode



**Gisèle  
Rosso Colli  
della Toscana centrale IGT**

Flasche Fr. 75.00

Produzent: Rampa di Fugnano Azienda  
Traxler & Ehrenbold

Farbe: Rubinrot

Bouquet: Sauerkirsche, Brombeere,  
Kirsche, Johannisbeere,  
Pflaumen, Kakao

Gaumen: warm, rund, harmonisch  
Rebsorte: Merlot



**Voranzeige**

**Schweizer-Wochen**  
**17. Februar bis 13. März**