



BEI UNS ERHALTEN SIE AUCH
EINEN GUTSCHEIN ZUM VERSCHENKEN!
WIR FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE.

SIE BENÖTIGEN WLAN?
EINFACH MIT DER FOTO APP IHRES
SMARTPHONES DEN QR - CODE SCANNEN!



COVID-19: Ansteckung durch Käsefondue unwahrscheinlich

Zum Genuss eines Käsefondues gehört gute Gesellschaft. Ob klassisch als moitié-moitié oder als Hausmischung aus der Dorfkäserei, ob fixfertig oder zum selbst Anrichten: das Käsefondue geniessen wir mit Familie und Freunden. Doch ist dies auch im Herbst 2020 sorglos möglich?

Die Switzerland Cheese Marketing AG hat diese Frage gründlich abgeklärt und folgende Antworten gefunden:

- Die Wahrscheinlichkeit, sich bei einem gemeinsamen Käsefondue mit COVID-19 anzustecken, ist vernachlässigbar klein.
- Im Vergleich zum Risiko, direkt von einer allfällig infektiösen Person am selben Tisch angesteckt zu werden, ist eine Ansteckung über das Käsefondue eher unwahrscheinlich.
- Es liegen bislang keine Anhaltspunkte vor, dass Lebensmittel allgemein eine Quelle für eine Infektion sein könnten und es wurden bisher keine Übertragungen von Sars-CoV-2 via Nahrungsmittel nachgewiesen.
- Ebenfalls gibt es bislang keine belastbaren Belege, die auf eine Übertragung des Virus durch Kontakt zu kontaminierten Gegenständen, wie etwa eine Fonduegabel, hinweisen.
- Sollte es also zu einer Ansteckung kommen, ist die wahrscheinlichste Ursache eine Tröpfchenübertragung von Mensch zu Mensch.

Im gewohnten Kreis ein Käsefondue zu geniessen, dagegen spricht also grundsätzlich nichts. Ob man mit der Familie oder mit Freunden am gleichen Tisch sitzt und irgendein Tellergericht oder ein Käsefondue isst: Die Gefahr einer Ansteckung mit COVID-19 ist in beiden Fällen gleichermassen gering.

Trotzdem sollte darauf geachtet werden:

- Personen mit Krankheitsymptomen sollten dem Fondueabend fernbleiben.
- Organisieren Sie den Fondueabend im kleinen Rahmen.
- Die Sicherheits- und Hygieneregeln des BAG sollten strikt eingehalten werden.

Mit diesen Informationen stützt sich die Switzerland Cheese Marketing auf die Experten vor:

- Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA)
- Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV)
- Bundesamt für Gesundheit (BAG)
- Agroscope



Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse. 
www.schweizerkaese.ch

HAUSGEMACHTE SÜPPEN UND VORSPEISEN

Bouillon mit Flädli	7.50
Bündner Gerstensuppe	8.50
Tomatensuppe mit Rahmhaube	8.50
Sarner Kürbiscrèmesuppe mit Chili & Kokosnussmilch	9.50
Salsiz zum selber schneiden	9.50
Kleiner grüner Salat	7.50
Kleiner gemischter Salat	8.50
Nüsslisalat an Röteliessig und Salsiz	12.50
Bunter Wintersalat an Röteliessig mit Mandarinen, gewürzten Kernen & Croutons	12.50
Rinds Carpaccio mit Basilikumpesto und gehobeltem Parmesan	16.50

Alle Preise in CHF, inklusive 7.7% MWST. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Fischknusperli aus Estland / Polen. Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

REGIONALE SPEZIALITÄTEN, „ES HÄT, SOLANGS HÄT“

Hirschspiess mit Kräuterbutter Schupfnudeln und Rosenkohl	28.50
Capuns nach Art des Hauses	24.50
Bündner Triologie Capuns, Pizokel & Pizzoccheri nach Art des Hauses	30.50
Ghackets & Hörnli Angus Beef, Bio Hof Curdin Caduff, Tartar	16.50
Käsefondue ab 2 Personen Jürg Liver, Flerden	24.50/Pers.

TÄGESANGEBOT NACH TAFEL

Angus Beef, Bio Hof Curdin Caduff, Tartar

Lamm, Hof Marco & Petra Lanicca, Sarn

HAUSGEMACHTÉ CORDON BLEU

Cordon Bleu «Spezial» gekochter Schinken, Greyerzer und Ananas mit Country Fries und frischem Gemüse	Schwein	27.50	XXL	38.50
	Kalb	36.50	XXL	47.50
Cordon Bleu «Ländle» Salami, Greyerzer und getrocknete Aprikosen mit Country Fries und frischem Gemüse	Schwein	27.50	XXL	38.50
	Kalb	36.50	XXL	47.50

HAUPTSPEISEN

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und frischem Gemüse	Schwein	21.50
	Kalb	28.50
Rahmschnitzel mit frischen Champignons und breiten Nudeln	Schwein	21.50
	Kalb	28.50
Fitnesssteller mit Pouletstreifen süss / sauer garniert mit frischen Früchten		22.50
Fitnesssteller mit vegetarischen Frühlingsrollen garniert mit frischen Früchten		22.50
Fitnesssteller mit Zander Fischknusperli garniert mit frischen Früchten		22.50
Fitnesssteller mit Chicken Nuggets garniert mit frischen Früchten		22.50
Hausgemachte Spinat Pizokel an Knoblauch - Rahmsauce		20.50
Hausgemachte Pizokel mit Lauch, Speck, Zwiebeln und Parmesan		20.50
Poulet Curry im Reisring mit frischen Früchten garniert		22.50
Gefüllte Pouletbrust Rohschinken, Alpkäse und getrocknete Aprikosen mit Pommes Frites und frischem Gemüse		22.50
Chicken Nuggets im Körbli mit Pommes Frites		18.50
Zander Fischknusperli im Körbli mit Pommes Frites		18.50