Fondue-Stübli

Haus Spescha

Weinempfehlungen

Weisswein

Fendant Pirouette
2023 · 75 cl
Albert Mathier, Salquenen/Salgesch
Traubensorte: Chasselas
56.00

Petite Arvine Aphrodine AOC
2022 · 75 cl
Albert Mathier, Salquenen/Salgesch
75.00

Maienfelder Riesling-Silvaner AOC
2024 · 75 cl
Weingut Heidelberg
73.00

Rotwein

Dée Cornalin du Valais AOC
2023 · 75 cl
Albert Mathier, Salquenen/Salgesch
72.00

Fläscher Pinot Noir AOC
2024 · 75 cl
Thomas Marugg
66.00

Wein einfach Fein
2025 ·75 cl
von Salis
69.00

Kein passender Wein dabei?

Gerne dürfen Sie auch einen Wein
aus unserer Spescha-Weinkarte auswählen.

Vorspeisen

Bündner Plättli [7]
Bündnerfleisch, Coppa, Salsiz, Rohschinken, Speck
und Lenzerheidner Bergkäse
mit Brot und Butter
klein 29 | gross 42

Bündnerfleisch [9]
50 g 16 | 100 g 31

Bündner Salsiz [9]
mit Essiggemüse und Brot
17

Gemischter Salat [1/7/9/10/11]
mit französischem oder italienischem Dressing

Schüssel für 1 Person: 12 pro Person
Schüssel für 2 Personen: 11.50 pro Person
Schüssel für 3 Personen: 11 pro Person
Schüssel für 4 Personen: 10.50 pro Person

Blattsalat [1/7/9/10/11]
mit französischem oder italienischem Dressing

Schüssel für 1 Person: 11 pro Person
Schüssel für 2 Personen: 10.50 pro Person
Schüssel für 3 Personen: 10 pro Person
Schüssel für 4 Personen: 9.50 pro Person

Käsefondue

Frisches Käsefondue aus der Lenzerheidner Dorfkäserei Puracenter

Klassisches Käsefondue [4/7/9]
31

Käsefondue mit Chili [4/7/9]
34

Käsefondue mit Champignons, Zwiebeln und Speck [4/7/9]
35

Käsefondue mit schwarzem Wintertrüffel [4/7/9]
42

Dazu servieren wir
Raclettekartoffeln, Brotwürfel, Silberzwiebeln, Cornichons
und Maiskölbchen

Urs Hecht Fondue-Kirsch
im kleinen Fondue-Caquelon
5

Desserts

Kaiserschmarrn mit Rosinen 1/4/7/8/9
mit Vanilleglace und Zwetschgenkompott
17

Coupe Spescha 1/7/8/13
Vanille- und Stracciatellaglace
mit Baileys und Rahm
klein 11 | gross 14

Coupe Dänemark 1/7/8/13
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce,
Mandelsplittern und Rahm
klein 11 | gross 14

Apfelstrudel «Landküche» 1/4/7/8
mit Vanillesauce, Zimtglace
und frischen Beeren
19

Eiskaffee «Wiener Art» mit Schuss 1/7/8/9/13
mit Kaffeelikör und Vanilleglace
klein 12 | gross 15

Banana Split 1/7/8/13
Vanille- und Schokoladenglace mit Bananen,
Schokoladensauce, Mandelsplittern und Rahm
klein 12 | gross 15

Glace und Sorbet

Glacearomen
Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mocca,
Haselnuss, Stracciatella, Zimtglace

Sorbetaromen
Mango, Zitrone, Cassis

Kugel Glace 4.50 1/2/7/8/13
mit Rahm + 1.50 7
mit Schokoladensauce + 2 7/8/13
mit Vodka oder Baileys + 5

Edelbrände von Urs Hecht

Vieille Williams
im Barrique ausgebaut
2 cl | 40 % vol.
9.50

Vieille Apricot
im Barrique ausgebaut
2 cl | 40 % vol.
11.50

Herkunft und Deklaration

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten,
informiert Sie unser Serviceteam gerne.

Vegetarische Gerichte sind mit einem Blatt gekennzeichnet.

Allergenlegende

1 Eier · 2 Erdnüsse · 3 Fisch · 4 glutenhaltiges Getreide
5 Krebstiere · 6 Lupinen · 7 Milch · 8 Schalenfrüchte
9 Schwefeldioxid und Sulfite · 10 Sellerie · 11 Senf
12 Sesamsamen · 13 Soja · 14 Weichtiere

Herkunft unserer Produkte

Schweinefleisch: Schweiz
Kalbfleisch: Schweiz
Rindfleisch: Schweiz
Geflügel: Schweiz
Brot: Schweiz

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.