


kleinen *Für den* Hunger

 **Tomatensuppe "René"** -pikant u. delikat- 5,60€

Hausgemachte würzige Tomatensuppe mit frischen Tomaten und Käse- Würfeln.

 **Zwiebelsuppe "Rudi"** ...französische Art 5,80€

Hausgemachte Zwiebelsuppe, mit Sbrinz überbacken.

 **Käsesuppe "Liane"** ...eine Spezialität 5,80€

Hausgemacht, ...käsig- sahnig- gut

Sbrinz

Extraharter Bergkäse, Rohmilchkäse mit 48% Fett i. Tr. Reift mindestens anderthalb Jahre. 3 Jahre bis zur Vollreife, dann hat er seinen vollmundigen Geschmack. Das Aroma ist ausgesprochen würzig mit kräftigen Kaffee- und Schokoladennoten und einer Spur Zitrone. Typisch ist sein voller Geschmack mit feinen Röstaromen.



Tête Moine

Schweizer Schnittkäse älter als die Schweiz. Rohmilch min. 51% Fett i. Tr. der im Berner Jura erzeugt wird. Die Verwendung von Zusatzstoffen ist verboten. Auch Mönschkopf-Käse genannt. Schon im 12. Jahrhundert wurde diese Art Käse bereits hergestellt. Er schmeckt blumig- würzig nach Unterholz und Nüssen.



Bündnerfleisch

Ist gepökelt, luftgetrocknetes Fleisch aus dem Graubündner Oberland, von der Keule junger Rinder. Die Reifedauer beträgt 4 1/2 Monate. Es ist sehr gesund, weil es viel Eiweiß, Aufbaustoffe, minimal Fett und sehr wenig Kohlenhydrate hat. Es enthält keine Chemikalien oder Farbstoffe.