

feel the difference



Starters

<i>Gemischter Salat</i>	Fr. 11.00
<i>Nüsslisalat mit Ei, Speck und Crôutons</i>	Fr. 18.00
<i>Handgeschnittenes Tatar 140gr / 220gr</i>	Fr. 26.00 / 45.00
<i>Alpenbrättli Speck von der Moore, Peduzzis Bündnerfleisch, Tinezio Rohschinken, Salsiz</i>	Fr. 22.00
<i>Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl</i>	Fr. 11.00
<i>Steinpilzravioli mit Belperknolle</i>	Fr. 19.00

feel the difference



Must have

<i>Sonne Salat (gemischte Salate, Spiegelei, Speck, Käse)</i>	Fr.	23.00
<i>für Fleischesser mit Rindsfiletwürfel</i>	Fr.	31.00
<i>„Stumpen“ Wurstkäsesalat</i>	Fr.	19.00
<i>Maurers Moorenspeck</i>	Fr.	19.00
<i>Feinste Pouletbrust-Streifen im Bierteig mit diversen Saucen</i>	Fr.	25.00
<i>Meatballs mit diversen Saucen und Pommes</i>	Fr.	22.00

feel the difference



Top Five

Sonne Burger Fr. 31.00
Angusbeef im frisch gebackenen Brötchen, Speck,
Raclettekäse, Tomaten, Zwiebelkonfit und Spiegelei

Schweins Cordon Bleu Fr. 34.00

Schweins Cordon Bleu Tommasini gefüllt mit Speck, Fr. 36.00
Appenzellerkäse, Tomaten und Peperoncini

Emmentaler Kalbs Kotelette am Knochen gereift (normal) Fr. 59.00
(Magnum) Fr. 69.00

Geschnetzelte Kalbsleber an Butter oder Madeirasauce Fr. 35.00

Beilagen: Pommes Frites, Nudeln, Rösti, Spätzli, oder Gemüse
- Safranrisotto Fr. 3.00

feel the difference



*Carlo's „Züri“ Geschnetzeltes mit Kalbsfilet
und Champignons-Rahmsauce* Fr. 43.00

Kalbsfilet St. Moritz, mit schwarzer Trüffelrahmsauce Fr. 55.00

*Rindsfilet „Marc“ mit Markbeinknochen
und gebackenem Mark serviert mit Safranrisotto* Fr. 54.00

Rindsfiletwürfeli Stroganoff Fr. 45.00

Ossobucco (Kalbshaxe) Fr. 45.00

*Surf 'n' turf, rustikales Entrecôte mit feurigen Knoblauch Crevetten
serviert mit pikanten Tagliatelle* Fr. 53.00

*Beilagen: Pommes Frites, Nudeln, Rösti, Spätzli oder Gemüse
- Safranrisotto Fr. 3.00*

feel the difference



Im Chalet

Fondue Classic
„S'Original und typisch würzig“ Fr. 29.00

Fondue Ernst
„Dr bescht Chäs mit Mooren Speck“ Fr. 32.00

Fondue Corvatsch
„Fürig-würzig mit Chilli“ Fr. 32.00

Fondue Dinner for two Fr. 50.00

Alpen Brättli
Bester Aufschnitt aus dem Bündnerland und der Region

Fondue nach Wahl

Meringues mit Doppelrahm und hausgemachtem Bananenglace

Zum Fondue empfehlen wir einen feinen Kirsch.
Pro Person servieren wir 250g Käse und Brot.
Fondue nur ab zwei Personen.

Alle Preise verstehen sich pro Person.

feel the difference



Nur bestes Schweizer Fleisch auf dem Stein“ alles andere ist Beilage“

Hot Stone Rindsfilet Fr. 51.00

Hot Stone Entrecôte Fr. 48.00

Aus dem Wasser

Asiatische Nudelpfanne mit Riesencrevetten (scharf) Fr. 38.00

Fragen Sie unser Service Personal nach dem täglichen frischem Fisch Angebot.

Für unsere kleinen Gäste informiert sie gerne unser Service Personal

Beilagen: Pommes Frites, Nudeln, Rösti, Spätzli oder Gemüse
- Safranrisotto Fr. 3.00

Unser Schweine - und Kalbfleisch stammt aus der Schweiz.

Unser Rindfleisch stammt aus der Schweiz und ist ausschliesslich knochengereift.

Unsere Fische und Krustentiere sind täglich frisch und hauptsächlich aus Wildfang.

Unsere Desserts sind alle hausgemacht von unserem Patissier und Sous-Chef Carlo Tommasini.

Wir beziehen unser Fleisch von der Metzgerei Studer in Laufen und Maurer Spezialitäten in Flüh.