

DUKES CHALET



Herzlich Willkommen

Mier wünsched Ihne en guete!

ZUM AUFWÄRMEN

<i>Glühwein</i>	6.50
<i>Punch alkoholfrei</i>	5.-

ZUM VERDAUEN

	VOL.%	2CL	4CL
<i>Jubiläums-Kirsch Etter</i>	42	8.-	12.-
<i>Vielle Kirsch «Barrique»</i>	42	8.-	12.-
<i>Vielle Prune «Barrique»</i>	42	8.-	12.-
<i>Vielle Quitte «Barrique»</i>	40	8.-	12.-
<i>Vielle Orange «Barrique»</i>	40	8.-	12.-
<i>Aprikosenlikör</i>	15	8.-	12.-
<i>Zwetschgen Keiser</i>	42	8.-	9.-
<i>Williams «Morand»</i>	43	8.-	9.-
<i>Träsch Keiser</i>	45	8.-	9.-
<i>Chrüter Keiser</i>	42	8.-	9.-
<i>Marc, Grappa</i>	40	8.-	9.-
<i>Weihnachtspflümli Etter</i>	18	8.-	9.-

SKI DOBE — 10 SHOTS

	VOL.%	10 STK à 4CL
<i>Jägermeister</i>	35	50.-
<i>Appenzeller</i>	29	50.-
<i>Saurer Apfel</i>	16	50.-
<i>Grüne Hexe</i>	17	50.-
<i>Weihnachtspflümli</i>	18	50.-

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien. Alle Fleischdeklarationen finden Sie beim Eingang.

ESSEN

VORSPEISEN

Salatschüssel 7.50

«zum selber schöpfen», ab 2 Personen, pro Person

Trockenfleischplatte mit Käse 18.-

pro Person

Trockenfleischplatte 16.-

pro Person

FONDUE MIT BROT — pro Person

Dukes Haus-Fondue 28.50

Älpler Fondue 31.-

mit Speck und Schinkenwürfeli

Fondue mit Pfiff 28.50

mit Chilli verfeinert

**alle Fondues werden mit einem Schuss Zuger Kirsch verfeinert*

RACLETTE

1 Abstrich, Kartoffeln, Silberzwiebeln, Cornichons 17.-

BEILAGEN

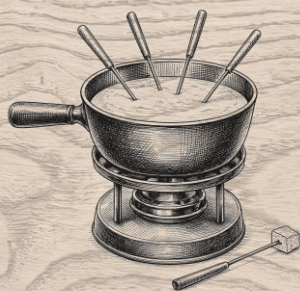
Raclette Kartoffeln 6.-

Silberzwiebeln und Cornichons 3.-

Ananas und Birnen 3.-

Rohes Ei von glücklichen Hühnern 2.-

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inclusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



DUKES CHALET