

Osteria del CAMPO

Edition dolce Winter

Osteria goes Fondue-Stübli (5./6. und 11.-13. Dezember)

Vorspeisen

Suppen - 12.50 CHF

- Bündner Gerstensuppe (wahlweise mit oder ohne Salsiz)
- Kürbissuppe

Wir servieren jede Suppe mit selbstgemachtem Focaccia.

Salate - 12.50 CHF

- Nüsslisalat Mimosa mit Eier und Croutons (wahlweise mit Speck)
- Chicorée-Salat mit Randen, Orangen und Nüssen

Wir servieren jeden Salat mit selbstgemachtem Focaccia.

Das Plättli - 12.50 CHF

Auswahl an Käse- und Antipasti-Spezialitäten. Saisonal und lokal.
Fragen Sie nach den aktuellen Spezialitäten. Dazu reichen wir hausgemachte Focaccia.

Unsere Fondues

Natürli-Fondue - 28.50 CHF

Das Naturli-Fondue mit Käse aus der Region.
Erhältlich als mild oder rezent.

Most-Fondue - 28.50 CHF

Von der Käserei Camenzind aus Fehraltorf.

Bier-Fondue - 28.50 CHF

Von der Käserei Camenzind aus Fehraltorf.

Rauch-Fondue mit Mozzarella - 32.00 CHF

Feines Rauch-Fondue von Roberto von der Idea Salentina aus Kemptthal gemacht mit Rauchmozzarella.

Beilagen (Weissbrot inklusive alle weiteren Beilagen je 4.00 CHF)

Kartoffeln

Trauben

Ananas

Birnen

Silberzwiebeln und Cornichons

Servelat

Kirsch

Erweiterungen (wird direkt ins Fondue gemischt)

Knoblauch und/oder Zwiebeln - 1.00 CHF

Bündnerfleisch - 5.00 CHF

Steinpilze - 5.00 CHF

Alternativen

Ghackets und Hörnli - 18.50 CHF

Mit feinem Apfelmus

Kürbisrisotto mit Feta - 18.50 CHF

Dessert

Unser beliebtes Dessert-Plättli - 12.50 CHF

Unser Dessert-Plättli kommt mit einer kleinen Mango-Crème, einem Orangen-Tiramisu und einem Stück Schoko-Bleckkuchen.