

ALLERGENE



1 GLUTEN

Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus



2 EIER

und Erzeugnisse daraus



3 ERDNÜSSE

und Erzeugnisse daraus



4 MILCH

und Erzeugnisse daraus



5 SELLERIE

und Erzeugnisse daraus



6 SESAM

und Erzeugnisse daraus



7 LUPINEN

und Erzeugnisse daraus



8 KREBSTIERE

und Erzeugnisse daraus



9 FISCH

und Erzeugnisse daraus



10 SOJA

und Erzeugnisse daraus



11 SCHALENFRÜCHTE

namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus



12 SENF

und Erzeugnisse daraus



13 SCHWefeldioxid und Sulphite

mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr



14 WEICHTIERE

und Erzeugnisse daraus

VORSPEISEN

CHÄS- UND FLEISCH BRÄTTLI

(BROT 1, 4, 5)

KÜRBISSUPPE MIT KARMELISIERTEN KÜRBISKERNEN

(BROT 1, 4, 5)

BUNTER BLATTSALAT MIT KERNEN UND NÜSSEN

(1, 3, 5, 11, 12)

NÜSSLISALAT MIT EI, CROUTONS UND HUUSDRESSING

(1, 2, 4, 5, 12)

MAGRONEN

ÄLPLERMAGRONEN KLASSISCH

(1, 2, 4, 5)

TICINESI – MIT TOMATEN UND PINIENKERNEN

AN MASCARPONE-PESTOSAUCE

(1, 2, 4, 5, 11)

STROGANOFF – MIT RINDSGESCHNETZELTEM

(1, 2, 4, 5, 13)

ZÜRCHER ART – MIT KALBSGESCHNETZELTEM

(1, 2, 4, 5, 13)

FLAMMKUCHEN

NATURE – SPECK, ZWIEBELN, SAUERRAHM

(1, 4, 5)

KNOBLAUCH – SPECK, ZWIEBELN, SAUERRAHM,

KNOBLAUCH, ALPKÄSE

(1, 4, 5)

PILZ – SPECK, ZWIEBELN, SAUERRAHM, CHAMPIGNONS, ALPKÄSE

(1, 4)

TICINESI – ZWIEBELN, VEGANER SAUERRAHM, CHERRYTOMATEN, ALPKÄSE (VEGAN)

(1, 10)

FONDUE

MOITÉ MOITÉ – DE WÜRZIGI KLASSIKER

(BROT 1)

REZENTI HUUSMISCHIG

(BROT 1)

VOM FÖRSCHTER – MIT EIERSCHWÄMMLI

UND SCHNITTLAUCH

(BROT 1)

WALLISER

(BROT 1)

EDEL – MIT SCHWARZEM TRÜFFEL

(BROT 1)

Alle Fondues beinhalten weniger als 0.1g Laktose pro 100g. Dies gilt gesetzlich als laktosefrei.

DESSERT

VERSCHIEDENE MINI DESSERT VOM WÄGELI

(FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER)