

# «Bündner-Gruch»

Unser kleines Fondue-Stübli im Gasthaus Pöstli ab 7. November 2024

**Geöffnet jeweils Donnerstag – Samstag ab 18:00 Uhr**

*(Reservationen ab 10 Personen bis max 16 Personen auch unter der Woche möglich!)*

Der Gruch aus den Bündner Bergen mit ausgesuchten Käsesorten aus der Sennerei in Pontresina. Die Fonduemischungen bestehen aus 4 unterschiedlichen gereiften Käse und bleibt das Geheimrezept der Molkerei.

We are starting our Fondue time in our small Fondue room at Gasthaus Pöstli from the 7 November 2024. **Open every Thursday - Saturday from 18:00(Reservations from 10 persons up to max. 16 persons also possible during the week!)**

From the Grisons mountains with selected cheeses from the alpine dairy in Pontresina. The fondue mixtures consist of 4 different matured cheeses and remain the dairy's secret recipe.

Pöstli Fondue mit Weisswein CHF 30.00  
*Fondue with white wine*

Fondue mit Champagne und Trüffel CHF 37.50  
*Fondue with champagne und trüffel*

Fondue mit Prosecco und grünem Pfeffer CHF 32.00  
*Fondue with prosecco with green pepper*

Die Fondues werden mit Brot (glutenfrei auch möglich) und Kartoffeln serviert  
*All Fondues are served with bread (glutenfree possible) and potatoes*

dazu Cornichons und Zwiebeln CHF 6.50  
*with cornichons and onions*

## Salate/Suppe/Vorspeisen

*Salads/Soup/Starter*

Grüner Blattsalat CHF 12.50  
*Green Salad*

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck und Croûtons CHF 17.50  
*Lamb's lettuce with egg, bacon and croûtons*

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe CHF 14.50  
*Homemade barley soup*

Bündnerfleisch hauchdünn CHF 24.50  
aufgeschnitten mit Brot und Butter  
*Air-dried ham from Grison with bread & butter*

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive 8.1% MWST