



restaurant & bar
Tschadun

**GENIESSE VON 18:00 UHR BIS 21:30 UHR
EINES UNSERER FEINEN TSCHADUN APÉRO
PLÄTTLI - PERFEKT FÜR 2 PERSONEN!**

EXTRAORDINARI 29

Bündnerfleisch, Yak-Salamettli, Tessiner Rohschinken,
Kräuterspeck aus den Bergen

MICHEDAU 27

Bündnerfleisch, Tessiner Rohschinken, Kräuterspeck aus den Bergen,
Schlossberger alt, Abe rot (Rotschmierkäse), milder Mühlebach Vollfett

CASCHIEL 25

Schlossberger alt, Abe rot (Rotschmierkäse), milder Mühlebach Vollfett,
Wild Mountain Vollfett, Schalkino Blauschimmel, Fessli jung Ziegenkäse

Dazu servieren wir Apfel-Feigen-Senf, Butter und unser Tschadun Spezialbrot.

Unser **Yak Fleisch** kommt vom **Biohof Ohrüti** aus dem **Tössbergland**. Die Yaks verbringen den Sommer auf den Weiden im Tösstal und auf dem Lukmanier. Sie fressen ausschliesslich Gras und feine Alpenkräuter. Das Fleisch ist zart, mager sowie reich an Eisen und Zink und aromatischer als Rindfleisch.

Unsere **Käsespezialitäten** liefern die **Käserei Camenzind** in **Schalchen** im schönen Zürcher Oberland und die **Käserei Jumi Bern**.