

# La Cave

## VORSPEISEN APPETISERS

---

Bunt gemischter Schüsselsalat mit Kräutercroûtons und Kürbiskernen Mixed salad bowl with herb croûtons and pumpkin seeds	pro Person per person	9.5
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Speckcroûtons Lambs lettuce salad with chipped egg and bacon croûtons		14
Luftgetrockneter Serrano Schinken mit Honigmelone Air-dried Serrano ham with honey melon		21
Bresaola mit Ofen getrockneten Tomaten Taggiascha Oliven, Parmesan und Rucolasalat Bresaola with oven-dried tomatoes Taggiasca olives, parmesan and garden rocket salad		21
Gebratene Riesencrevetten an pikanter Kräuterbutter Roasted jumbo shrimps with herb butter		23

## HAUSGEMACHTE SUPPEN HOMEMADE SOUPS

---

Fleischbouillon vom Tafelspitz mit Gemüsestreifen Clear soup with vegetable stripes		11
Kürbissüppchen mit Röstspeck und Brotcroutons Pumpkin soup with roasted bacon and bread croutons		11

# La Cave

## FLEISCHFONDUE (AB 2 PERSONEN)

MEAT FONDUE (MINIMUM 2 PERSONS)

---

Fondue Chinoise „Posthotel“ 250g 59  
Dünne Scheiben vom Rind, Kalb, Geflügel und Hirsch  
Thin slices of beef, veal, chicken and deer

Fondue „Bourguignonne“ 250g 59  
Rindshuftwürfel Diced beef

Zu diesen Fleischfondues servieren wir eine Auswahl  
von exquisiten Saucen und Garnituren,  
Pommes frites und Gemüsereis  
To these meat fondues with serve a choice  
of exquisite sauces and garnish French fries and vegetable rice

## KÄSEFONDUE (AB 2 PERSONEN)

CHEESE FONDUE (MINIMUM 2 PERSONS)

---

Fondue „Moitié- Moitié“ 33  
halb Freiburger Vacherin und halb Greyerzer  
half fribourg vacherin and half gruyere

Fondue „Provençale“ 35  
mit Tomaten und aromatischen Kräutern  
with tomatoes and aromatic herbs

Fondue „Williams“ 37  
mit Birnenschnitzen und Williams  
with slices of pears and Williams

Fondue „Paysanne“ 37  
mit Röstspeck und jungen Gemüsezwiebeln  
with roasted bacon and young onions

Fondue „La Cave“ 38  
mit sautierten gerösteten Steinpilzen  
und Bergkräutern  
with sautéed roasted porcini mushrooms  
and Alpine herbs

# La Cave

## SPEZIALITÄTEN SPECILAITIES

---

Gebratenes Cordon Bleu vom Bierschwein mit Pommes Frites Cordon bleu from brewer's pork with French fries	34
Wienerschnitzel vom Weidekalb mit Pommes Frites Veal escalope "Viennese" style with French fries	39
In Veltliner Rotwein geschmorte Ochsenschulter glasiertes Karotten und Zwiebelgemüse Kartoffelstock Braised beef shoulder with glazed carrots and onions mashed potatoes	34