

KIDS MENU

für Kinder bis 12 Jahre

Vorspeisen

CHF 15

Tomatensuppe mit Basilikum
Hähnchenfiletstreifen in Panko Brotkrümeln, Tomaten Mayonnaise
Croque Monsieur – getoastetes Käse & Schinken Sandwich
Har Gou – gedämpfte Garnelen Teigtaschen mit Sojasauce
Alpenplättli – Vorspeise von Wurstspezialitäten und Käse aus der Region

Hauptgang

CHF 25

Chedi Burger – Rindfleisch Burger, Bergkäse, Pommes Frites
G'hacktes, Hörnli, Apfelmus
Wiener Schnitzel, Erbsen, Pommes Frites oder Butternudeln
Nasi Goreng – Reis, Poulet Saté Spiess, Spiegelei, Garnelen Cracker
Grillierte Kalbsbratwurst, Zwiebel-Sauce, Pommes Frites
Tagesfisch sautiert mit Gemüse oder Pommes Frites

Pasta

Spaghetti / Penne / glutenfreie Pasta mit
Bolognese Sauce
Tomaten & Basilikum Sauce
Butter & Bergkäse
Pilzrahmsauce

Herkunft: Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Ziege, Süsswasserfisch – Schweiz
Entenleber, Wachtel, Ente – Frankreich; Wild - Österreich
Salzwasserfisch & Krustentiere – Frankreich, Australien, Vietnam, Schottland

KIDS MENU

for Children up to 12 years

Appetizers

CHF 15

Tomato Soup with fresh Basil
Chicken Goujons in Panko Crumbs, Tomato Mayonnaise
Croque Monsieur – toasted Cheese & Ham Sandwich
Har Gou –steamed Prawn Dumplings with Soy Sauce
“Alpenplättli” – Appetizer of Charcuterie and local Cheese

Main Course

CHF 25

Chedi Burger – Beef Burger, Mountain Cheese, French Fries
Elbow Pasta, Bolognese minced Beef Sauce, Apple Purée
Veal Escalope Viennese Style, Peas, French Fries or buttered Noodles
Nasi Goreng – Fried Rice, Chicken Satay Skewer, Fried Egg, Prawn Cracker
Grilled Veal Sausage, Onion Sauce, French Fries
Daily Fish with Vegetables or French Fries

Pasta

Spaghetti / Penne / Gluten Free Pasta with
Bolognese Meat Sauce
Tomato & Basil Sauce
Butter & Mountain Cheese
Mushroom Cream Sauce

Origins: Beef, Veal, Pork, Chicken, Goat, Sweetwater Fish – Switzerland
Goose Liver, Quail, Duck – France; Venison - Austria
Saltwater Fish & Shellfish – France, Australia, Vietnam and Scotland