




CHEESE FACTORY

VORSPEISEN STARTERS

- Gemischter Salat / Mixed Salad**  **14**
Sprossen, Citronette Dressing
Sprouts, Citronette
- Nüsslisalat / Lamb's Lettuce** **19**
Wachteleier, Croûtons, Guanciale, Hausdressing
Quail Eggs, Croutons, Guanciale, Dressing
- «Die Wahl des Jägers» / "The Huntsman Choice"**  **30**
Bündner Fleischspezialitäten, Bündner Birnenbrot
Variety of Meat Specialties from the Grisons, local Pear Bread
- Bündner Gerstensuppe**  **19**
Grisons Barley Soup

BEILAGEN SIDE DISHES


- Frische Birne / Fresh Pear**  **6**
- Kartoffeln / Potatoes**  **6**

FONDUE

- Serviert mit Brot und Cornichons
Served with bread and pickles p.P
- Nature / Nature**   **30**
Mit lokalem Käse von Gion Beeli
With local Cheese from Gion Beeli
- Tomaten / Tomato**  **32**
- Champagner / Champagne**  **34**
- Schwarzer Trüffel / Black Truffle**  **38**
- Bauern Fondue / Farmers' Fondue** **33**
Mit Speck und Zwiebeln
With Speck and Onions
- Vegan / Vegan**  **39**

DESSERTS

- Birne und Ricotta / Pear and Ricotta**  **14**
Frische Birne, Ricotta, Rotwein-Gelee
Fresh Pear, Ricotta Cheese, Red Wine Jelly
- “Burnt” Basque Cheesecake** **14**
Chantilly-Crème, Rote Beeren Coulis
Chantilly Cream, Red Berry Coulis
- Veganer Mont Blanc / Vegan Mont Blanc**  **16**
Marroni Bavaoise, Meringue
Chestnut Bavaoise, Meringue

 Vegetarian / Vegetarischrian

 Vegan / Vegan

 Lokale Produkte / Local Products

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Auskunft über den Herkunftsort von Fisch und Fleisch.
Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien. Unsere Preise sind in Schweizer Franken. 8.1% MWST inkludiert.

*We will gladly provide you with information regarding the origin of the fish and meat.
Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs. Net prices in Swiss Francs, 8.1% VAT is included.*

WEIN WINE

Schaumwein & Champagner / Sprakling Wine & Champagne

Bündner BRÜT Vin Mousseux 2022 10cl 11
Pinot Noir, Von Salis, AOC-Graubünden, Schweiz 75cl 69

Michel Reybier Brut Premier 10cl 20
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Weingut Michel Reybier, 75cl 135
Champagne AOP, Frankreich

Weiss / White

Blanc de Noir 2022 10cl 11
Pinot Noir 75cl 69
Von Salis, AOC-Graubünden, Schweiz

Château la Mascaronne Blanc 2023 10cl 12
Rolle, Sémillion 75cl 75
Château la Mascaronne, Côtes de Provence, Frankreich

ROT / Red

Jeninser Pinot Noir 2022 10cl 11
Pinot Noir 75cl 69
Von Salis, AOC-Graubünden, Schweiz

BIER BEER

Calanda 30cl 6
Calanda alkoholfrei 30cl 6

SOFTDRINKS

Flimser Bergquellwasser natur 1l 9
Flimser Bergquellwasser mit Kohlensäure 1l 9
Coca-Cola / Zero / Apfelschorle / Apfelsaft / Rivella Blau / Rot 33cl 6

HEISSGETRÄNKE HOT DRINKS

Kaffee Creme / Espresso 5.5
Tee (Kamille / Minze / Verveine / Früchte) 5
Glühwein 6

DIGESTIF

Grappa Moscato Nonino 2cl / 4cl 14 / 28
Kirsche Destillaria Candinas, Graubünden 2cl / 4cl 9.5 / 19
Williams Madir Destillerie Grendelmeier, Graubünden 2cl / 4cl 15 / 30

HOTEL ADULA FLIMS

Via Sorts Sut 3 · 7018 Flims-Waldhaus · +41 81 928 28 28 · info@adula.ch
www.adula.ch · www.michelreybier.com