

Herzlich willkommen im

DANYS

RIEDERALP

ABEND

MITTWOCH

DANYS

RIEDERALP

SALATE

Salatschüssel vom Chef  12.00
*Blattsalate, Kürbis, Croûtons, Trauben,
Honig-Nüsse, hausgemachte Focaccia* *jeder weitere Teller +7.00*

Salatschüssel  10.00
Verschiedene Blattsalate mit hausgemachtem Focaccia *jeder weitere Teller +7.00*

SUPPE

Frische Suppe 15.00
«äs het so lang's het» mit hausgemachtem Focaccia

SPEZIALITÄTEN

Knusprige Bruschetta  12.00
Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Balsamico, Olivenöl

Beef Tatar 80g / 21.00
Black Angus Beef, Butter, Wurzelbrot, hausgemachtes Mango-Tabasco
160g / 36.00
mit Trüffelöl / +6.00

*Wir kochen mit Liebe – und Liebe braucht Zeit.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.*

VORSPEISEN

SPAGHETTI

Napoli 	18.00
<i>Tomatensauce</i>	
Bolognaise	23.00
<i>Rindfleisch</i>	
Verdure 	24.00
<i>Gemüsewürfel, Zwiebeln und Knoblauch</i>	

BURGER

DANYS-Burger	18.00
<i>mit Rindsfleisch, Raclettekäse und Pommes</i>	
Hausgemachter Vegi-Burger 	24.00
<i>mit Raclettekäse und Pommes</i>	

KÄSESCHNITTEN

DANYS	23.00
<i>Schinken, Hauswurst, gebratene Zwiebeln</i>	
Louis	20.50
<i>Schinken, Spiegelei</i>	
Hawaii	20.50
<i>Schinken, Ananas</i>	
Nature 	20.00

CHILI CON CARNE

Rassiges Chili	32.00
<i>mit Reis, Brot und einem Shot Tequila</i>	

FONDUE

Käsefondue nach Hausart 	<i>pro Person /</i> 28.00
<i>ab 2 Personen</i>	

*Wir kochen mit Liebe – und Liebe braucht Zeit.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.*

WÄHRSCHAFTS

ÄS FIIRIGS ERLÄBNIS

vom Rind

Entrecôte XL	250g / 44.00
Entrecôte S	150g / 34.00

vom Schwein

Steak vom Nierstück L	200g / 34.00
Steak vom Nietstück S	150g / 30.00

vom Lamm

Entrecôte M	180g / 40.00
-------------	--------------

Beilagen:

Pommes oder Polenta

FONDUE CHINOISE

nur im Winter erhältlich, auf Voranmeldung, ab 2 Personen *pro Person / 43.00*

Im Voraus geniessen Sie ein Gemüsedip

Anschliessend wird Rinds-, Schweine- und Pouletfleisch, *pro Person 200g**
Reis, Pommes, Früchte und hausgemachte Saucen serviert

Zum Abschluss eine feine Sherrysuppe

*Auf Wunsch dürfen Sie gerne die drei Fleischsorten nachbestellen *pro 100g / 12.00*

*Wir kochen mit Liebe – und Liebe braucht Zeit.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.*

HAUSSPEZIALITÄTEN

DANYS

RIEDERALP

DESSERTS

Nutella-Flammkuchen	8.50
<i>Warmer Flammkuchenboden bestrichen mit Nutella</i>	
Heisse Schoggilava	14.00
<i>mit Erdbeer- oder Vanilleglace</i>	
Luftige Crema	12.00
<i>Zitronen- und Orangenaroma</i>	
DANYS-Dessert	12.00
<i>Vanilleglace mit 12-jährigem Aceto Balsamico aus Modena</i>	
Dänemark	<i>Mini / 7.50</i>
<i>Vanilleglace, heisse Schokoladensauce, Rahm</i>	
	<i>Gross / 11.00</i>
Bananasplit	<i>Mini / 8.00</i>
<i>Vanilleglace, Banane, heisse Schokoladensauce, Rahm</i>	
	<i>Gross / 11.00</i>
Glacesorten	<i>pro Kugel / 3.50</i>
<i>Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mocca, Oreo, Smarties, Blutorangensorbet, Zitronensorbet</i>	
	<i>mit Rahm / +1.50</i>
Affogato	8.00
<i>Espresso mit Vanilleglace</i>	
Petit Plaisir	8.00
<i>Espresso mit einer Kugel Glace nach Wahl</i>	
Sorbets mit Schuss	9.00
<i>2 Kugeln Glace nach Wahl mit Schuss</i>	

*Wir kochen mit Liebe – und Liebe braucht Zeit.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.*

DESSERTS