



### Starter

Local Bündnerfleisch in thin slices with breadsticks.  
Lokales Bündnerfleisch in dünnen Scheiben mit Grissini.  
CHF 18 *per person*

### Traditional fondue

Fondue served with bread according to a family recipe.  
Mit Brot serviertes Fondue nach Familienrezept.  
CHF 34 *per person*

### Truffle champagne fondue

Swiss cheese, French champagne and sparkling wine and  
black truffles.  
Schweizerkäse, französischer Schaumwein und Champagner  
und schwarze Trüffel.  
CHF 62 *per person*

### Pot au Feu

Soup stew with beef and colourful vegetables warms the  
stomach and soul. With homemade bread.  
Suppeneintopf mit Rindfleisch und buntem Gemüse wärmt  
Magen und Seele.  
CHF 28 *per person*

### Dessert

Mango sorbet with champagne or vodka.  
CHF 15 | sorbet only CHF 7

Flambé Mocca with Whisky.  
CHF 18 | Mocca only CHF 7

### CHAMPAGNE

**Louis Roederer Brut Collection**  
1 dl CHF 19 | 75 cl CHF 130

**Champagne Dom Perignon**  
75 cl CHF 580

**Champagne Krug Grande Cuvée**  
75 cl CHF 780

**Burg Signature Drink**  
Gin, champagne and a secret  
CHF 18

**Quellwasser à discrétion pro Person CHF 4**  
**Water from Hospental per person CHF 4**

Mineralwasser 33 cl, Pepsi 33 cl CHF 5.50  
Sanbitter 10 cl CHF 4.50

Espresso CHF 4 | Coffee Crème CHF 5 | Tea CHF 5

Shots 2 cl CHF 6 | Long Drink 4 cl CHF 18 | Beer 33 cl  
CHF 6 | Whisky 4 cl CHF 19 | Grappa and Cognac 2 cl  
CHF 17 | PROSECCO 1 dl CHF 9 or 75 cl CHF 65

### WHITE WINE

**Heida Maison Gilliard**  
Valais – Heida  
1 dl CHF 11 | 75 cl CHF 74

**Chevaliers Lux Vina Altimus**  
Valais – Petite Arvine  
1 dl CHF 13.50 | 75 cl CHF 86

### ROSE WINE

**Whispering Angel AOP Côtes de Provence**  
South of France  
1 dl CHF 10.50 | 75 cl CHF 72

### RED WINE

**Agra Collina d'Oro Merlot Riserva DOC**  
Ticino – Merlot  
1 dl CHF 13.50 | 75 cl CHF 86

**Ornellaia Bolgheri**  
Italy – Cabernet Sauvignon  
75 cl CHF 380