

Cordon-Bleu - jeden Freitagabend

Durch die frische Zubereitung dauert die Bestellung ca. 20 Minuten

Schweins-Cordon-Bleu (ca. 250 Gramm)

mit Appenzeller-Käse und Hinterschinken	32.50
mit Raclette-Käse und Bündnerfleisch	36.50
mit Appenzeller-Käse und Rohschinken	34.00
mit Appenzeller-Käse, Ananas und Hinterschinken	33.50
mit Appenzeller-Käse, Tomaten und Peperoni	31.50
mit Raclette-Käse, Zwiebeln, Knoblauch und Hinterschinken	32.50

Kalbs-Cordon-Bleu (ca. 250 Gramm)

mit Appenzeller-Käse und Hinterschinken	38.50
mit Raclette-Käse und Bündnerfleisch	42.50
mit Appenzeller-Käse und Rohschinken	39.50
mit Appenzeller-Käse, Ananas und Hinterschinken	39.50
mit Appenzeller-Käse, Tomaten und Peperoni	37.50
mit Raclette-Käse, Zwiebeln, Knoblauch und Hinterschinken	38.50

Alle Cordon-Bleu sind auch mit glutenfreier Panade erhältlich.

Vegane Cordon-Bleu

Aussen eine knusprig krosse Panade, innen drin saftig gefüllt mit herhaftem Schinken und feinem Käse, der einem beim Aufschneiden entgegenläuft... so stellt man sich ein klassisches Cordon-Bleu vor. Hier die gute Nachricht: genau das geht auch in der absolut pflanzlichen Variante! Unsere köstlichen veganen Cordon-Bleu stehen der herkömmlichen Variante in keiner Weise nach! Kross, saftig, schmackhaft, deftig und wahnsinnig fein!

Sojamedaillons, veganer Käse und veganer Rügenwalder Schinken	28.50
Sojamedaillons, veganer Käse, Tomaten und Zwiebelringe	29.50
Sojamedaillons, veganer Käse, Mango-Chutney und veganer räucher Salami	28.50
Cordon-Bleu aus Kartoffeln, Cashewkernen, mit Räuchertofu und Hüttenkäse	31.50