

Herzlich willkommen in der Capanna AMB

Willkommen in unserer gemütlichen Holzhütte, der Capanna AMB. Diese einzigartige Eventlocation entführt Sie in die mystischen Wälder, wo in der Vorstellung der alten Griechen unheimliche Mischwesen leben und freche Satyrn ihr Unwesen treiben.



Vorspeisen

CHF

Nüsslisalat mit Ei	9.00
Bunter Blattsalat mit unserem Hausdressing	7.00

Wählen Sie Ihre Salatsauce:

Haussauce (C,G,M,O), Vinaigrette (V), Essig & Öl (V)

Unsere Capanna Plättli

Capanna Vegi-Vorspeisenplättli

Antipasti: Grillgemüse, getrocknete Tomaten und Oliven-Tapenade

pro Person 16.00

Capanna Vorspeisenplättli

Schweizer und italienische Trockenfleisch- und Rohwurst-Spezialitäten
und Grillgemüse

pro Person 18.00

Serviert werden die Plättli mit Feigensenf, Zwetschgenkompott und Pinsabrot.

Dazu empfehlen wir unseren AMB-Haus-Prosecco:

Prosecco Superiore Valdobbiandene Rose, DOCG

Casanova Carat, Veneto, Italien

Traubensorten: Glera und Pinot noir 10 cl 8.00

Fondue

CHF

Klassisches Fondue im «Caquelon» am Tisch serviert,
ab 2 Personen, 400 g Käse

Sie haben die Wahl zwischen folgenden Fondue-Variationen:

Klassisches vegetarisches Käsefondue	pro Person	29.00
à discrétion serviert	pro Person	42.00
Satyr-Käsefondue mit Wildkräutern	pro Person	33.00
à discrétion serviert	pro Person	46.00
Veganes Fondue	pro Person	35.00
à discrétion serviert	pro Person	48.00

Ergänzt mit Brot, Pfeffermühle und Fonduegewürz.

Auf Wunsch können Sie das Fondue mit folgenden Beilagen ergänzen:

Gekochte Kartoffeln, das Fondue ist leichter und glutenfrei	kein Aufpreis
Peperoncini	kein Aufpreis
Fein geschnittener Knoblauch	kein Aufpreis
Grillgemüse	Aufpreis pro Person 3.00
Kürbis im Weckglas	Aufpreis pro Person 4.00
Trockenfleisch	Aufpreis pro Person 7.00

Leckerer Raclette

CHF

Sie haben die Wahl zwischen folgenden Variationen:

Eine **Portion** klassisches vegetarisches Raclette, 120 g Käse
garniert mit gekochten Kartoffeln und Essiggürkli 16.50

Eine **Portion** Wildkräuter-«Satyr»-Raclette, 120 g Käse
garniert mit gekochten Kartoffeln und Essiggürkli 17.50

Eine **Portion** Ziegenkäse-Raclette, 120 g Käse
garniert mit gekochten Kartoffeln und Essiggürkli 19.50

Raclette à discrétion

Raclette nature, mit Wildkräutern «Satyr» oder Ziegenkäse 48.00

Auf Wunsch können Sie das Raclette mit folgenden Beilagen ergänzen:

Maiskölbchen kein Aufpreis
Peperoncini kein Aufpreis

Borettane-Zwiebeln in Rotweinessig eingelegt 2.00
Kürbis im Weckglas Aufpreis pro Person 4.00
Trockenfleisch Aufpreis pro Person 7.00



Süsser Abschluss

CHF

Gebrannte Crème nach Grossmutter Art	7.00
Hausgemachter Kuchen (A/C/G/H)	6.00
Hausgemachtes Sorbet	4.00

Warme Getränke

CHF

Kaffee, Espresso	4.70
Kaffee Lutz	7.50
Verschiedene Teesorten	4.70
Schwarztee Earl Grey, Grüner Tee, Ingwer-Orange, Pfefferminze, Bio Verveine	

Deklaration

Unser Kaffee und der Zucker sind Fairtrade-zertifiziert.

Schaumweine	cl	CHF
Prosecco Superiore Valdobbiandene, DOCG Casanova Carat, Veneto, Italien		
Traubensorte: Glera	10 cl	8.00
	75 cl	56.00
Prosecco Superiore Valdobbiandene Rose, DOCG Casanova Carat, Veneto, Italien		
Traubensorten: Glera und Pinot noir	10 cl	8.00
	75 cl	56.00
Weissweine	cl	CHF
Gutedel, AOC 2022 Urs Jauslin, Baselland, Schweiz		
Traubensorte: Gutedel	10 cl	7.50
	75 cl	52.00
St. Saphorin Grand Cru 2022 Union Vinicole de Cully, Waadt, Schweiz		
Traubensorte: Chasselas	10 cl	8.50
	75 cl	59.00
Petite-Arvine AOC, 2022 Soleil d'Or, Imesch, Wallis Schweiz		
Traubensorte: Petite-Arvine	75cl	78.00
Roero Arneis, DOCG 2022 Fratelli Ponte, Piemont, Italien		
Traubensorte: Arneis	10 cl	7.50
	75 cl	52.00
I Sistri Chardonnay, IGT 2020 Felsina, Toskana, Italien		
Traubensorte: Chardonnay	75cl	92.00



Rotweine	cl	CHF
Pinot Noir Fläsch, AOC 2020 Thomas Marugg, Graubünden, Schweiz		
Traubensorte: Pinot Noir	10 cl	8.50
	75 cl	56.00
Humagne Rouge de Sierre AOC, 2021 Madeleine und Jean-Yves Mabillard-Fuchs, Wallis Schweiz		
Traubensorte: Humagne Rouge	10cl	14.00
	75 cl	98.00
Barbera d'Asti, DOCG Superiore 2020 Fratelli Ponte, Piemont, Italien		
Traubensorte: Barbera	75 cl	62.00
«Di Sipio Rosso 5 Riserva» Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOP Azienda Nicola di Sipio, Abruzzen, Italien		
Traubensorte: Montepulciano	75 cl	70.00



Spiritousen	Vol.	cl	CHF
Fruchtbrände			
Baselbieter Kirsch	43%	2cl	9.00
Baselbieter Williams	43%	2cl	9.00
Cuvée d`Or Marc	43%	2cl	9.00
Grappa			
Diverse Grappas nach Angebot 42%		2cl	15.00
Biere		cl	CHF
Ueli Bier Lager		33cl	5.50
Ueli Bier Sorglos, alkoholfrei		33cl	5.50
Ueli Panaché		33cl	5.50
Alkoholfreie Getränke		cl	CHF
Valser Wasser mit Kohlensäure		33cl/75cl	4.50/8.50
Valser Wasser ohne Kohlensäure		33cl/75cl	4.50/8.50
Coca Cola, Cola zero		33cl	5.00
Apfelsaft-Shorley		33cl	5.00

Unsere lokalen Partner



Deklaration

Poulet, Rindfleisch und Lachs stammen aus der Schweiz. Das Gemüse beziehen wir vorwiegend von Produzenten aus der Region. Gerne können Sie sich mit dem folgenden QR-Code informieren:



Allergene auf der Speisekarte

- A = Glutenhaltige Getreide
- B = Krebstiere oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- C = Eier von Geflügel
- D = Fisch oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- F = Sojabohnen
- G = Milch von Säugetieren
- H = Schalenfrüchte
- M = Senf
- O = Schwefeldioxid und Sulfite
- R = Weichtiere; wie etwa Muscheln und Schnecken
- V = vegan