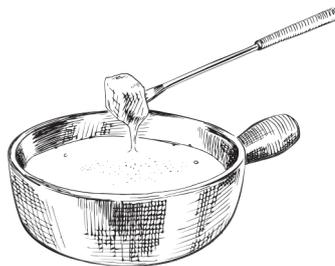


**IL PAUN**

**& FONDUE**

**ROCKSRESORT  
LAAX**



## IL PAUN & FONDUE ROCKSRESORT LAAX

### Fonduemenu "il Paun"

unsere Fondues sind ab 2 Personen gedacht

Pro Person  
52.00



#### Salatschüssel

Nüsslisalat / Ei / Brotwürfel / Hausdressing  
*Lamb's lettuce with egg / croutons / house dressing*

~~~~~



#### Huufondue

Bergkäse / Appenzeller / Weisswein / Kartoffeln / Essiggemüse  
*mountain cheese / Appenzeller cheese / white wine / potatoes / mixed pickels*

oder

#### Bauernfondue

Bergkäse / Appenzeller / Weisswein / Speck / Zwiebel / Kräuter / Kartoffeln / Essiggemüse  
*mountain cheese / Appenzeller cheese / white wine / bacon / onion / herbs / potatoes / mixed pickels*

~~~~~

#### Zwetschgensorbet mit Vieille Prune aus der Magnumflasche "Urs Hecht"

Zwetschgensorbet / Vieille Prune  
*plum sorbet / Vieille prune*

### Fonduemenu "Delicatessa"

unsere Fondues sind ab 2 Personen gedacht

Pro Person  
64.00



#### Bündnerschiefer

Bünderfleisch / Rohschinken / Salsiz / Essiggemüse  
*Air-dried Grison beef / raw ham / salsiz sausage / mixed pickels*

~~~~~



#### Trüffelondue

Bergkäse / Appenzeller / Weisswein / Trüffelöl / Schwarzer Trüffel / Kartoffeln / Essiggemüse  
*mountain cheese / Appenzeller cheese / white wine / truffle oil / black truffel / potatoes / mixed pickels*

oder

#### Whiskyfondue mit Cheddar

Bergkäse / Appenzeller / Weisswein / Säntis Malt Whisky / Cheddar / Kartoffeln / Essiggemüse  
*mountain cheese / Appenzeller cheese / white wine / Säntis malt whisky / Cheddar / potatoes / mixed pickels*

~~~~~



#### Zwetschgensorbet mit Vieille Prune aus der Magnumflasche "Urs Hecht"

Zwetschgensorbet / Vieille Prune  
*plum sorbet / Vieille prune*



# IL PAUN

## & FONDUE

ROCKSRESORT  
LAAX

### Vorspeisen



#### Nüsslisalat

13.00

Nüsslisalat / Ei / Brotwürfel / Hausdressing  
*Lamb's lettuce with egg / croutons / house dressing*

~~~~~

#### Bündnerschiefer

22.00

Bünderfleisch / Rohschinken / Salsiz / Essiggemüse  
*Air-dried Grison beef / raw ham / salsiz sausage / mixed pickels*

### Unsere Fondues

unsere Fondues sind ab 2 Personen gedacht



#### Huufondue

35.00

Bergkäse / Appenzeller / Weisswein / Kartoffeln / Essiggemüse  
*mountain cheese / Appenzeller cheese / white wine / potatoes / mixed pickels*

~~~~~

#### Bauernfondue

35.00

Bergkäse / Appenzeller / Weisswein / Speck / Zwiebel / Kräuter / Kartoffeln / Essiggemüse  
*mountain cheese / Appenzeller cheese / white wine / bacon / onion / herbs / potatoes / mixed pickels*

~~~~~



#### Tomatenfondue

35.00

Bergkäse / Appenzeller / Weisswein / Tomatenpesto / Pepperoncini / Kartoffeln / Essiggemüse  
*mountain cheese / Appenzeller cheese / white wine / tomato pesto / chilli / potatoes / mixed pickels*

~~~~~



#### Trüffelondue

39.00

Bergkäse / Appenzeller / Weisswein / Trüffelöl / Schwarzer Trüffel / Kartoffeln / Essiggemüse  
*mountain cheese / Appenzeller cheese / white wine / truffle oil / black truffel / potatoes / mixed pickels*

~~~~~



#### Whiskyfondue mit Cheddar

39.00

Bergkäse / Appenzeller / Weisswein / Säntis Malt Whisky / Cheddar / Kartoffeln / Essiggemüse  
*mountain cheese / Appenzeller cheese / white wine / Säntis malt whisky / Cheddar / potatoes / mixed pickels*

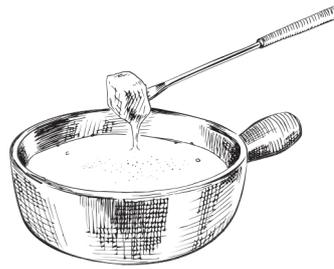
~~~~~



#### Champagnerfondue

39.00

Bergkäse / Appenzeller / Weisswein / Champagner / Kartoffeln / Essiggemüse  
*mountain cheese / Appenzeller cheese / white wine / champagne / potatoes / mixed pickels*



## IL PAUN

& FONDUE

ROCKSRESORT  
LAAX

### Dessert



#### Zwetschgensorbet "Urs Hecht"

11.00

mit Vieille Prune aus der Magnumflasche "Urs Hecht"

Zwetschgensorbet / Vieille Prune

plum sorbet / Vieille prune

~~~~~



#### Glacébecher "Kaufmannsfrauen", Flims

6.00

diverse Aromen

various flavours

~~~~~



#### Kuchen und Wähen nach Tagesangebot

nach Tagesangebot

Cakes and pastries according to daily specials

Informationen über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, erhältst du auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern.

Brot / bread: CH

Speck / bacon: CH

Rohschinken / raw ham: CH

Salsiz / salsiz sausage: CH

Rind / Beef: CH



Vegetarisch / vegetarian

### Fondue

Für unsere Käsefonduemischung verwenden wir Bergkäse.

Während des ganzen Sommers weiden die Kühe auf den Bergwiesen der Alp. Durch das saftige Gras und die verschiedenen Bergkräuter wird die Milch und somit der Käse besonders aromatisch und rezent. Wusstest du, dass für einen Laib Bergkäse (ca. 4.5kg) 50 Liter Alpenmilch benötigt werden?



## IL PAUN

& FONDUE

ROCKSRESORT  
LAAX

### Softgetränke in der Flasche

50cl PET

Rivella rot		5.00
Sprite, Fanta		5.00
Coca Cola, Cola Zero		5.00
Shorley		5.00
Wasser mit und ohne	75cl Glas	9.80

### Biere in der Flasche

Edelbräu Calanda	33cl	6.50
Radler Calanda	33cl	6.50
Senza Calanda	33cl	6.50
Suure Most mit oder ohne Alkohol	50cl	8.20

### Warme Getränke

Kaffee		5.00
Espresso		5.00
Doppelter Espresso		6.50
Cappuccino		5.80

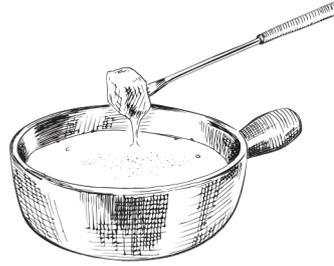
### GUNZWILER Destillate (Urs Hecht)

“Natur müssen wir nicht verändern... was sollen wir auch verbessern!”, so lautet der Leitspruch der Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, wo in dritter Generation edle Destillate aus Schweizer Früchten hergestellt werden. Durch schonende Verarbeitung und Destillation wird eine grosse Vielfalt an Fruchtaromen in den Bränden konserviert. Genuss pur!

Fondue Kirsch 2 cl	40%	5.00
--------------------	-----	------

#### *Im Barrique aus der Magnum Flasche 2 cl*

Kirsch Teresa	40%	13.00
Vieille Prune	40%	13.00
Vieille Williams	40%	13.00



**IL PAUN**  
**& FONDUE**  
ROCKSRESORT  
LAAX

Schaumwein

	Glas 10 cl	Flasche 75 cl
<b>Brut AOC</b> Annatina Pelizzatti, Malans, Graubünden	10.50	72.00
<b>Brut Rosé</b> Francisca & Christian Obrecht, Jenins, Graubünden	10.50	72.00
<b>Prosecco ZERO'SI Rosé 0,0%</b> Italien	8.00	56.00

Weisswein

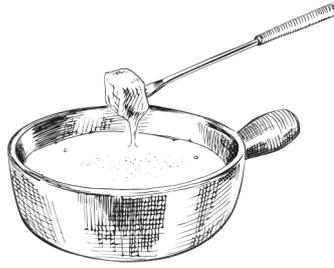
*Schweiz*

**Riesling Silvaner AOC** 9.00 63.00  
Jürg Obrecht, Jenins, Graubünden  
Angenehmer, fruchtiger Weisswein mit der für Riesling- Sylvaner typischer Muskatnote.  
Im Gaumen wirkt er frisch und fruchtig, mit guter Säurestruktur.

**Chardonnay** 85.00  
Francisca & Christian Obrecht, Jenins, Graubünden  
Feine Aromen von Orangenblüten und reifen Äpfeln kontrastieren mit einer saftigen  
Säure und nussigen Gerbstoffen im Gaumen.

**Cuvée Blanc** 67.00  
Weingut Heidelberg, Maienfeld, Graubünden  
Ein ausdrucksstarker, eleganter Wein mit Substanz, vielschichtigem Aroma und Noblesse.  
Diese Cuvée ist eine betörende Komposition Maienfelder Trauben.

**Blanc de Noir «LAAX»** 56.00  
Von Salis, Graubünden  
Ein beerenfruchtiger, duftig-leichter und süffiger Wein. Frisch und fein im Gaumen.  
Aromatisch und weich mit einer dezenten, verführerischen Süsse im Auftakt und  
erfrischender feiner Säure im Abgang



**IL PAUN**  
**& FONDUE**  
ROCKSRESORT  
LAAX

<u>Rotwein</u>	Glas 10 cl	Flasche 75 cl
<i>Schweiz</i>		
<b>Trocla Nera</b> Francisca & Christian Obrecht, Jenins, Graubünden Ein gewinnender beeriger Pinot Noir. Würzig und elegant mit feingliedrigen Tanninen.	10.00	70.00
<b>Monolith</b> Francisca & Christian Obrecht, Jenins, Graubünden Nuancenreicher Pinot Noir. Kräftig, verspielt und lebhaft. Beeren und Steinobst gepaart mit würzigen Noten. Kompakte Tannine mit einem dunkelfruchtigen Finale, das endlos zu sein scheint.		87.00
auch erhältlich als	<b>MAGNUM 1.5 LITER</b>	174.00
oder	<b>DOPPELMAGNUM 3 Liter</b>	348.00
<b>Pinot Noir URIS</b> Weingut Davaz, Fläsch, Graubünden Der zwölf monatige Ausbau in französischen Barriques, von denen die eine Hälfte neu und die andere Hälfte bereits im Einsatz gestanden sind, verleiht dem Wein Würzigkeit und eine dezent rauchige Note.		82.00
<b>Pinot Noir Barrique</b> Weingut Hansruedi Adank, Fläsch, Graubünden Glänzendes Rubin. Kräftige Frucht, Noten von Tabak und Pfeffer, alles sehr dicht miteinander verwoben. Kompakter Gaumen, die reife Säure ist umhüllt von seidigen Tanninen. Lang und kraftvoll.		75.00
<b>Cuvée Rouge AOC</b> Weingut Hanspeter Lampert, Maienfeld, Graubünden Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot Eine gekonnte Mischung aus den 3 Traubensorten und 18 Monate Barriqueausbau ergeben diesen kräftigen dunkelroten Wein.		69.00