



Helvetia-Chefkoch Karim Schumann, Maitre Fromager Rolf Beeler und dem Weinspezialisten Jan Martel kreiert. Speziell bei diesem Fondue (129 Fr. pro Person) ist auch das «Tünkli-Menu»: Neben Sauerteigbrot und Speck gibt es Mini-Wiener-Schnitzel, sogenannte Helvti-Schnitzeli.

**Bis Ende Januar,
Stauffacherquai 1, 8004 Zürich
Di-Sa, hotel-helvetia.ch**

The Greenery

Die Wirtschaft zur Schtund, die zum Widder Hotel gehört, ist ein Chamäleon: Alle paar Wochen sieht sie anders aus. Für die Weihnachtszeit wurde das Altstadtthaus nun in eine Winterlandschaft umgemodelt. Das Menu (89 Fr. pro

Person) beinhaltet unter anderem ein Aperoplättchen, ein Glas Champagner, sowie ein Fondue à discretion vom Emmentaler Käsespezialisten Jumi.

**Bis Ende Januar, Augustiner-
gasse 28, 8001 Zürich,
Di-Sa, widderhotel.com**

Fonduechalet Strozzi's

Die Stimmung am Seeufer in Strozzi's Strandhaus ist kaum zu schlagen. Abgehärtete reservieren Outdoorplätze, wer es kuschlig mag, reserviert im Winterchalet. Das Chäsfondue-Menü (58 Fr. pro Person) enthält neben einem Dessert nach Wahl auch ein Trockenfleischplättli. Die Hausmischung besteht aus Gruyère und Vacherin alpage, sowie aus Alpkäse. Gross ist die Auswahl an Beilagen vom Früchteteller bis zu Cornichons.

**Bis Ende Januar, Strozzi's
Seestr. 146, 8704 Herrliberg
Di-So, www.strozzis.ch**

Chäs-Fondue-Schiff

Wer es gesellig mag, für den ist das Fondue-Schiff die richtige Wahl. Im Ticket inbegriffen (69 Fr. pro Person) ist das Greyerzer Fondue à discretion; die Beilagen vom Buffet sind ausgefallen: Maiskolben, Ananas, Apfelschnitze. Zum Abschluss gibts Vacherin-Eistorte.

**Bis März, diverse Daten
(Abfahrt ab Bürkliplatz)
zsg.ch/de/erlebnisschiffe**

