

CHÄSFONDUE MENÜ ab 2 Persone

Plättli mit Trochefleisch

Fondue nach Wahl
(CHAMPAGNERDUSCHI CHF 5.00 extra)

Dessert nach Wahl

pro Chopf
CHF 55.00

FLEISCHFONDUE MENÜ ab 2 Persone

Nüsslisalat

Fondue Chinoise mit handgschnittenem Rind-, Kalb- und Trutenfleisch
(200 g pro Person)

Dessert nach Wahl

pro Chopf
CHF 69.00

VORSPIISE

Wintersalat		12.00
Nüsslisalat	natür	12.00
	mit Ei & Späck	16.00
Plättli mit Trochefleisch	klein	24.00
	gross	48.00
Tagessuppe		12.00

CHÄSFONDUE 300gr pro Chopf

STRANDHUUS – Gruyère alpage, Vacherin fribourgeois alpage und Schwiizer Alpechäs		28.00
ALPE FÜÜR – mit frische Chilis		29.00
STROZZI'S CHAMPAGNERDUSCHI – mit Trüffel und Chämpis		35.00
MORCHLE TRAUM – mit Morchle und Lauchstroh		32.00

FLEISCHFONDUE

Fondue Chinoise	200 g pro Person	49.00
mit handgschnittenem Rind-, Kalb- und Trutefleisch; serviert mit Riis		
	+200 g	23.00

BIILAGE

Cornichons, Maischöbli, Silberzwiebeli		5.00
Gschwellti		8.00
Riis		7.00
Pommes frites		7.00
Früchtetäller		9.00

ÖPPIS ANDERS

Orecchiette mit frische Tomätli, Büffelmozzarella und Rucola		27.00
--	--	-------

DESSERT

Pavlova mit warme Beerì		15.00
Vermicelles mit Nidel und Meringue		14.00
Toblerone-Mousse „Edelwiiss“		15.00
Schoggichueche		13.00

WISSWYY

Wallis

Heida AOC	1 dL	10.00
Savagnin Blanc	7.5 dL	69.00
Cave Biber, Salgesch		

Waadt

Epesses réserve du domaine	1 dL	9.50
Chasselas	7.0 dL	66.00
Domaine d'Aucrêt		

Genf

Viognier – Genève AOC – Clémence 2020	1 dL	10.00
Viognier	7.5 dL	69.00
Genf, La Cave de Genève		

Sizilien

Grillo	1 dL	8.50
Grillo	7.5 dL	59.00
Feudo dei Sani		

ROTWYY

Sizilien

Nero d'Avola Baglio	1 dL	8.50
Nero d'Avola	7.5 dL	59.00
Baglio di Vincenzo		

Toscana

Tilaria	1 dL	10.50
Cabernet S., Syrah, Sangiovese, Cabernet F., Pugnitello	7.5 dL	66.00
Villa Pinciana		

Deklaration

Rindfleisch:	Schweiz
Trutenfleisch:	Ungarn
Pouletfleisch:	Schweiz
Parmaschinken, Bresaola, Speck	Italien

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer