

“Fondue Huus”

Central Apéro-Plättli mit 10cl Wein serviert

Bündnerfleisch | Cornichons | Silberzwiebeln | eingelegte Peperoni

___	mit Féchy AOC Waadt J. & M. Dizerens	15
___	mit Cuvee 1844 Cabernet Franc Weingut Lenz ZH	19
___	mit Franciacorta DOCG Castello Bonomi Lombardei	20
___	mit alkoholfreiem Prosecco	16
___	Nüsslisalat	16
	Speck gehacktes Ei französisches Salatdressing	



Fondue mit Brot und Kartoffeln:	200g	300g
Alp-Gewitter-Fondue rezent laktosefrei	___ 34	___ 49
Moitié-Moitié-Fondue	___ 36	___ 52
Trüffel-Fondue frischer Wintertrüffel Trüffelöl	___ 42	___ 61
Most-Fondue alkoholfrei	___ 29	___ 44
Kirsch 40vol% 2cl	___ 5	
Extra Trüffel frischer Wintertrüffel 2g	___ 12	

Beilagen zum Fondue:

___ frische Williams Birne	3.50	___ Silberzwiebeln 10 St.	2
___ frische Feige	3.50	___ Cornichons 8 St.	2.50
___ gedämpfte Rüepli 80g	2	___ Bündnerfleisch 40g	8.50

Süsses danach:

___ Zitronen-Sorbet in der Zitronenschale	8
___ Vermicelles Vanilleglace Meringues Schlagrahm	15.50

En Guete!

Alle Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne. Unser Fleisch sowie das Brot stammen, wenn nicht anders deklariert, aus den Schweiz.