

“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 Lombardesi | 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 Rüebli 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 der Schweiz.